ACQUISTATO IL .....

Gavi DOCG Del Comune di Gavi 2025 2025



Bianco longevo

Il Gavi DOCG è una delle tante eccellenze piemontesi in campo enologico. La collina di Gavi, in provincia di Alessandria, è un luogo incantevole, con la sua grande fortezza e i vigneti incorniciati tra boschi e colline. Qui Marchesi di Barolo produce questo interessante bianco. Le uve provengono da vigneti allevati su colline di media pendenza, su suoli ricchi di minerali preziosi capaci di conferire al vino notevole struttura. Cortese in purezza, l'uva viene rapidamente portata in cantina e pressata delicatamente per estrarre solo le frazioni più nobili ed aromatiche. Il mosto ottenuto viene quindi posto a fermentare, a bassa temperatura, in vasche di acciaio termocondizionate. Il vino, poi, viene travasato in vasche di acciaio o di cemento vetrificato, rimanendo a lungo in contatto con i lieviti. Questo rende il vino longevo, capace di evolvere a lungo. Il suo colore è paglierino, tenue con riflessi verdolini. Il profumo è intenso e fine. Fruttato e floreale, e ricorda la mela Golden e le mandorle verdi. Netto poi è il sentore di camomilla. In bocca, infine, si rivela particolarmente elegante, armonico e persistente. Sapido, come è tipico per la tipologia, con note minerali equilibrate. E' il classico vino da antipasti, frutti di mare e pesce. Grazie alla sua struttura e alla bella mineralità, però, è anche compagno ideale di insalate di riso, torte di verdure e primi piatti leggeri. Accompagna bene formaggi freschi a pasta morbida.

l Barolo, inteso come lo straordinario vino che il mondo intero ci invidia, è nato a pochi metri dalla sede aziendale. Le cantine storiche de Marchesi di Barolo, infatti, si trovano proprio nel centro di Barolo, a pochi passi di distanza dal castello che fu dimora degli ultimi Marchesi Falletti, i primi in assoluto a produrre il nobile rosso, vino dei Re. La famiglia Abbona, attuale proprietaria della Marchesi di Barolo, prosegue idealmente il lavoro iniziato dai Falletti, ponendosi come fedele interprete dei vitigni tradizionali e dei loro luoghi. Mai come in questo caso vale il modo di dire "coniugando tradizione ed innovazione". L'azienda lavora i principali vitigni delle Langhe, del Roero e del Monferrato vinificando i più prestigiosi cru in purezza, affinandoli e proponendoli singolarmente, per meglio esaltarne le diverse espressioni. Conoscenza e rispetto dei diversi vitigni e dei singoli terroir, uniti a una vinificazione che ne esalti i punti di forza. Tutto questo è Marchesi di Barolo.

La Vigna

Terreno	Sabbiosi e minerari
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Cortese 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione in acciaio, affinamento per alcuni mesi in tini di acciaio
Sensazioni	Il colore è paglierino tenue con riflessi verdolini. Il profumo intenso e fine, fruttato e floreale ricorda la mela golden e le mandorle verdi. Netto è il sentore di fiori di camomilla. Al sapore è elegante, armonico e persistente, sapido, con note minerali equilibrate.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821