



Art.-Nr.: 40001

ROBERTO SAROTTO GAVI

REBSORTEN	Cortese
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Piemont
QUALITÄTSSTUFE	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,5 % Vol.
RESTSÜßE	4,0 g/l
SÄUREGEHALT	5,5 g/l
TRINKTEMPERATUR	8-10
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	100% Cortese

BODEN

Kontinentales Klima mit mikroklimatischen Besonderheiten. Große Temperaturschwankungen werden allerdings durch mediterrane Besonderheiten und die Schutzfunktion der umliegenden Berge im Rahmen gehalten. Obwohl die Reben außerordentlich viel Sonne genießen, wird ihr Reifezyklus von kalten Winden und rauen Nächten deutlich verlangsamt.

Rebstöcke mit einem Durchschnittsalter von 40 Jahren auf 270m über Meeresspiegel in Süd-Süd/Ost Ausrichtung in der Region Gavi gelegen. Kalkhaltiger Mergel, Pflanzdichte von 7000 Rebstöcken je Hektar bei einem Ertrag von 7 Tonnen je Hektar.

BESCHREIBUNG

Die Ernte der Trauben findet in der zweiten September Hälfte statt. Das gesunde Lesegut wird sofort gepresst und in Edelstahltanks vergoren und für zwei Monate gelagert. Vor der Veröffentlichung reift der Weine weitere zwei Monate auf der Flasche.

Strohgelbe Erscheinung mit grünen Reflexen im Glas. In der Nase verlocken zarte Zitrusaromen, Honigmelone und Pfirsich. Dazu paaren sich nussige Anklänge, Orangenzeste und florale Noten. Am Gaumen ist er sehr weich und mit seiner lebendigen Frische ausgestattet. Der Abgang ist

ROBERTO SAROTTO | ITALIEN | PIEMONT

saftig und ausgewogen. Ein guter Begleiter zu Antipasti und leichten Fischgerichten.

