Gavi del commune di Gavi DOCG, Fontanafredda



Né au cœur du Piémont, ce vin profite de l'excellence d'un terroir unique où le cortese, cépage roi de la région, exprime toute sa finesse et sa minéralité. Avec une histoire profondément enracinée dans le village de Gavi, il allie élégance et caractère, offrant une expérience gustative à la fois raffinée et accessible, parfaite pour les amateurs de vins blancs de grande expression.

Origine: Les vignobles, situés autour de la commune de Gavi, bénéficient de sols argileux et calcaires, ainsi que d'une exposition optimale qui favorise une maturité lente et harmonieuse des raisins. Le climat tempéré, influencé par la proximité de la mer Ligurienne, confère au cortese une acidité équilibrée et une minéralité distinctive.

Encépagement: 100% cortese

Vinification: Les raisins, récoltés à la main pour préserver leur intégrité, subissent une pression douce suivie d'une fermentation à basse température en cuves inox. Un élevage sur lies fines pendant quelques mois affine sa structure et enrichit son profil aromatique, avant une mise en bouteille qui capture toute sa fraîcheur et son élégance naturelle.

Dégustation: Sa robe pâle aux reflets dorés laisse échapper un nez délicat de fleurs blanches, d'agrumes et de pomme verte, complété par des notes subtiles d'amande fraîche. En bouche, il séduit par son équilibre entre fraîcheur vive et rondeur, avec une finale persistante et légèrement saline, signature des grands vins de ce terroir.

Potentiel de garde: de 2 à 5 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Idéal à l'apéritif, il s'accorde parfaitement avec des antipasti légers, des plats de poisson grillé, des crustacés ou des risottos aux légumes printaniers. Servi entre 8 et 10°C, il révèle toute sa complexité et sa capacité à sublimer les saveurs les plus délicates.

- Risotto de fruits de mer
- ...