Gavi del commune di Gavi DOCG, Fontanafredda



Deze wijn, afkomstig uit het hart van Piemonte, profiteert van de uitmuntendheid van een uniek terroir waar de cortese, de koning onder de druivensoorten van de regio, al zijn finesse en mineraliteit tot uiting brengt. Met een geschiedenis die diep geworteld is in het dorp Gavi, combineert hij elegantie en karakter en biedt hij een verfijnde en toegankelijke smaakervaring, perfect voor liefhebbers van witte wijnen met een grote expressie.

Oorsprong: De wijngaarden, gelegen rond de gemeente Gavi, profiteren van kleiachtige en kalkrijke bodems en een optimale ligging die een langzame en harmonieuze rijping van de druiven bevordert. Het gematigde klimaat, beïnvloed door de nabijheid van de Ligurische Zee, geeft de cortese een evenwichtige zuurgraad en een kenmerkende mineraliteit.

Druiven: 100% cortese

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst om hun integriteit te behouden en worden zacht geperst, gevolgd door een gisting bij lage temperatuur in roestvrijstalen tanks. Een rijping op fijne droesem gedurende enkele maanden verfijnt de structuur en verrijkt het aromatische profiel, waarna de wijn wordt gebotteld om al zijn frisheid en natuurlijke elegantie te behouden.

Degustatie: Zijn bleke kleur met gouden reflecties onthult een delicate neus van witte bloemen, citrusvruchten en groene appel, aangevuld met subtiele tonen van verse amandel. In de mond verleidt hij door zijn evenwicht tussen levendige frisheid en rondheid, met een aanhoudende en licht ziltige afdronk, het kenmerk van de grote wijnen van dit terroir.

Bewaarpotentieel: van 2 tot 5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Ideaal als aperitief, past perfect bij lichte antipasti, gegrilde visgerechten, schaaldieren of risotto's met lentegroenten. Geserveerd tussen 8 en 10 °C komt zijn complexiteit volledig tot zijn recht en weet hij de meest delicate smaken te sublimeren.

- Risotto van zeevruchten
- ...