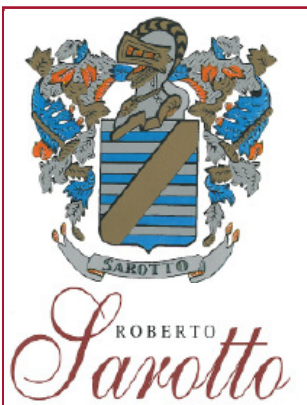


ROBERTO SAROTTO

„Bric Sassi“ Gavi di Gavi DOCP

Frisch - aromareich - lebhaft



Herkunft	Italien, Piemont, Gavi
Rebsorte	Cortese
Produzent	Az. Agr. Roberto Sarotto, Neviglie (CN) www.robertosarotto.com
Ausbau	Ausbau im Edelstahltank, anschliessend Reifung in der Flasche
Über den Wein	Die Weissweintraupe Cortese wird hauptsächlich im Südosten des Piemonts angebaut. Der Cortese-Wein mit dem höchsten Ansehen ist der Gavi di Gavi. Ursprünglich ist er für die Fischrestaurants in Genua und an der ligurischen Küste angebaut worden. In den 1970er Jahren gehörte er zu den „Kultweinen“. Heute steht die DOCG Gavi für trockenen Weisswein und Spumante aus der gleichnamigen Gemeinde. Die Zone umfasst über 1'200 Hektar Rebfläche. Die Qualität der Weine hat sich in den letzten Jahren erheblich entwickelt. Deutlich niedrigere Erträge verleihen dem Gavi mehr Körper.
Jahrgang	2014
Alkohol	12.5 % vol.
Verschlussstyp	DIAM (aus Naturkorkgranulat hergestellter Stopfen)
Genussreife	ab 2015 Degustation: 13.05.2015
Trinktemperatur	8 - 10° C
Passt zu	Linsensalat mit Ei, gefüllter Kalbsbrust, Pouletsalat, Zwiebel-Wähe mit Speck, Kaninchenragout an einer Weissweinsauce



Erhältlich in 75 cl

	Farbe	Brillantes Gold mit mittleren, grau-grünen Reflexen
	Aromatik Intensität	Intensiv und sehr sortentypische, frische Zitrusnote, reife Steinfrüchte, balsamische Nuancen, kräuterig, feine Würze nach Melisse
	Körper	Sehr langer Auftakt, mittelkräftiger Körper, erfrischende, präsente Säure, angezeigte Mineralität, im Abgang verführerische Aromatik der gelben Steinfrüchte
	Qualität	Frisches, sehr harmonisches Trinkerlebnis