

VINHO BRANCO GAVI DOCG SELEZIONI

País de Origem	Itália	
Região	Piemonte	
Produtor	Marchesi di Barolo	
Safra	2018	
Castas	Cortese	
Temp. Serviço	10°C	
Guarda	6 anos	
Harmonização	Aperitivos Ceviches de peixe Frutos do mar Queijos fresco	
Análises	Álcool: 12,63% Acidez: 4,63 g/l	PH: 3,20 Açúcares totais: 0,50 g/l
Barrica	Sem estágio em barricas.	
Vinificação	As uvas são coletadas manualmente e rapidamente levadas para a adega onde elas são suavemente pressionadas para extrair apenas as partes mais nobres e aromáticas das peles. É fermentado em tanques de aço termo condicionado em uma temperatura baixa.	
Notas de Prova	De cor verde limão com tom esverdeado. Seu nariz intendo é refinado, frutado e floral remetendo a maçãs e amêndoas verdes. Na boca possui ótima acidez, o que torna este vinho muito gastronômico, além de sabores frutados e o toque mineral típico da região.	
Prêmio	James Suckling: 90 pontos	



Cód. 18428