

Gavi di Gavi DOCG

Enrico Serafino, Piemont

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Cortese
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, feinfruchtig, würzig, körperreich
Alkohol:	13,0 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu mittelkräftigen Fischgerichten, Wildgeflügel, Schweinefleisch, Pasta mit würzigen Saucen & Risotto
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 00 13

Charakteristik

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Das sortentypische Bouquet besticht mit komplexen Fruchtaromen von gelben Früchten und Zitrus, die von einer feinen Kräuternote untermalt werden. Im Geschmack trocken und frisch mit einer harmonischen Struktur und einem fruchtbetonen Finale.

Klima/Terroir

Inmitten einer Hügellandschaft liegt die Gavi di Gavi DOCG. Auf Mergel und Kalkböden wachsen die Reben im mediterranen Klima. Die Sommermonate sind warm und trocken, der Winter ist mild mit Temperaturen, die selten unter 10°C liegen.

Ausbau

Nach der schonenden Pressung erfolgt die Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur. Der Ausbau wird ebenfalls in Edelstahltanks auf der Hefe durchgeführt.

Das Weingut

Enrico Serafino gründete 1878 im geschichtsträchtigen Städtchen Canale d'Alba eine eigene kleine Kellerei. Von Anfang an stellte er sich der kühnen Herausforderung, in Sachen Weinbereitung neue Wege zu gehen, ohne ganz auf traditionelle Errungenschaften zu verzichten. Er setzte sich vor allem für ein hohes Qualitätsniveau der regional typischen Weine wie Roero Arneis und Barbera ein und wurde so zu einem der ganz großen Pioniere des piemonteser Weinbaus. Das Weingut stieg rasch zu einem führenden Betrieb der Region auf und wurde mit unzähligen Auszeichnungen und Medaillen bedacht. An dem Zuspruch der Weinkritiker hat sich bis heute nichts geändert, auch nicht an der bedingungslosen Qualitätsphilosophie des Firmengründers. Der Fokus liegt weiterhin auf den klassischen Weinen des Piemonts.

