



MARCHESI DI BAROLO GAVI
D.O.G.C. DI GAVI, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco

Variedad: 100% Cortese.

Alcohol: 12,5%

Vinificación: La uva se recoge y se lleva rápidamente a la bodega donde se prensa suavemente. El mosto resultante se fermenta en depósitos de acero climatizados a baja temperatura. Luego, el vino se almacena en tanques de acero o tanques de cemento revestidos con fibra de vidrio para conservar su típica fragancia fresca. La permanencia prolongada sobre sus propias levaduras de fermentación hace que este vino sea longevo y capaz de evolucionar aún más una vez descorchado y vertido en copa.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



El color es amarillo pajizo pálido con reflejos verdosos.



Su nariz intensa es refinada, afrutada y floral que recuerda a manzanas doradas y almendras verdes. Tiene un claro matiz de flores de manzanilla.



En boca es elegante, armonioso y persistente, y a la vez sabroso, con notas minerales equilibradas.



Este es un vino ideal para disfrutar con mariscos, y cualquier plato a base de pescado. Combina bien con risotto de verduras, sabrosas ensaladas, quesos frescos y ligeramente condimentados.


MARCHESI DI BAROLO
Antiche Cantine in Barolo

La Bodega

Las bodegas históricas Marchesi di Barolo se encuentran en el pueblo de barolo, en el edificio con vistas al castillo del Marquis Falletti. Estas colinas fueron reconocidas como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en 2014 junto con las de Roero y Monferrato. La mano del hombre, con pueblos y viñedos, ha dado forma a un paisaje nacido del mar. De hecho, las colinas de Langhe se formaron a partir del lecho marino que emergió hace millones de años.