



## CASTELLARI BERGAGLIO

---

---

### **Rolona Gavi del Comune di Gavi DOCG**

---

---

**Erzeuger:** Weingut Castellari Bergaglio

**Herkunft:** Piemont  
DOCG-Anbaugebiet Gavi del  
Comune di Gavi

**Rebsorten:** 100% Cortese



**Ausbau/Reife:** Die Trauben werden nach der Ernte sanft gepresst. Die Fermentation findet langsam für ca. 20 Stunden bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 18-20°C statt. Der Wein bleibt bis Februar/März im Stahltank und anschließend reift er noch kurze Zeit in der Flasche.

**Eigenschaften:** Mittleres Strohgelb.  
In der Nase frischer, intensiver Duft nach weißem Obst wie Birne und grünem Apfel. Im Gaumen frisch und langanhaltend. Ausgeprägte Mineralität und Noten von Zedernholz. Die frische Säure ist gut eingebaut.

**ideal zu:** Aperitif, kalten und warmen Vorspeisen, Fisch

**Pressenotizen:** Gambero Rosso: 2 Gläser für Jahrgang 2012 und 2009