



IT

EN

Casali del Barone

Gavi DOCG

Vinificazione

Il Gavi DOCG Casali del Barone è un vino distintivo prodotto da uve Cortese nella regione delle Langhe in Piemonte. Subisce una fermentazione in acciaio inossidabile con controllo preciso della temperatura, risultando in un vino che è immediatamente rinfrescante e ricco di qualità sapide. Questo processo meticoloso evidenzia la pura espressione delle uve Cortese, offrendo un'esperienza vibrante e complessa del Gavi DOCG.

Caratteristiche

In una regione rinomata per i suoi vini rossi, il Gavi DOCG si distingue come un eccezionale bianco, ottenuto da uve coltivate sulle colline del Sud Piemonte. Incastonati non lontano dalla costa, i terreni sono ricchi di marna e fossili, creando un blend magico che conferisce al vino note minerali pronunciate e piacevoli accenni di agrumi e fiori.

Abbinamenti

Ideale da abbinare al pesce, raggiunge il suo apice quando servito insieme al pesce alla griglia, ai crostacei e alle ostriche.

**Cortese****Langhe,
Piemonte****8-10 °C****Alcol: 12.5%
Zuccheri: 4 g/l**