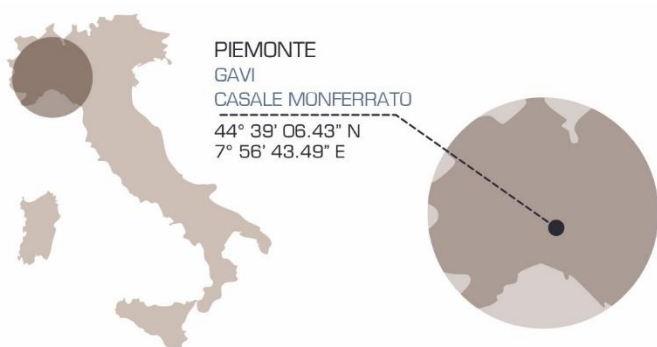


LA LOMELLINA
GAVI / PIEMONTE

MARCHESE RAGGIO GAVI



1817
ANNO DI FONDAZIONE
1817

VITIGNI
CORTESE

ESTENSIONE TERRITORIO
22 Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE ALL'ANNO
20.000

VITIGNO
100% Cortese

TIPOLOGIA TERRENO
Marne sabbiose

REGIONE
Gavi, Piemonte

ALTITUDINE
250-280 Mt

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

AFFINAMENTO
4-6 Mesi in acciaio

NOTE DEGUSTATIVE

Alla vista, color giallo paglierino, con riflessi verdognoli. All'olfatto, si esprime su sentori di fiori bianchi e di mela verde, con rimandi citrini e erbe aromatiche. Al sorso, il vino si distende con equilibrio e piacevolezza, su note fruttate e vegetali.

ABBINAMENTI

Si accosta a meraviglia ad antipasti leggeri di verdure o di pesce. Ottimo anche con molluschi e piccoli crostacei o come aperitivo.



Visconti 43 S.r.l.
Via Azzone Visconti 43,
20900 Monza MB
Tel (+39)0392301980
visconti43.com