



Gavi di Gavi "La Toledana" 2019

La Toledana



Artikel Nr.	07158
Land	Italien
Herkunft	Piemont - die Reben stehen in den besten Lagen von La Toledana, rund um die Gemeinde Gavi
Rebsorte	Cortese (100 %)
Qualitätsbezeich.	DOCG Gavi di Gavi, Piemont
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8 - 10 °C
Ausbau	Direkt auf die selektive Handlese folgt die Trocknung der Trauben in Holzkisten für einige Wochen, im Anschluss Gärung in Barriques
Boden	Muschelkalkboden
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Kräftiges Gelb mit grünen Reflexen, in der Nase Aromen nach Blüten und reifen Früchten, gepaart mit feinen Röstaromen. Am Gaumen ausgewogen und nachhaltig mit schönem Schmelz und langem, angenehmen Abgang. Ein Gavi di Gavi mit Reifepotential.
Empfehlung	Jakobsmuscheln, Krustentiere und Meeresfrüchte.
Über den Winzer	<p>Auf Toledana bepflanzten die Cambiaso gegen Mitte des 19. Jahrhunderts die Weinberge erstmals größtenteils mit Cortese-Reben, in der Absicht einen trockenen Weißwein für den ligurischen Markt zu produzieren. So entstand der Gavi DOCG, der Grande Bianco Piemontese. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurden die Güter Centuriona und Toledana (jeweils 11 Einzelgüter) unter den beiden Brüdern Cambiaso aufgeteilt. Heute befindet sich La Toledana im Besitz der Familie Martini.</p> <p>Insgesamt sind es 25 Hektar Weinberge, die die Villa und die landwirtschaftlichen Gebäude umgeben. Lage, Gefälle, Bodenbeschaffenheit variieren erheblich und erfordern Jahr für Jahr besondere Aufmerksamkeit und Geschick bei der Bewirtschaftung und Vinifizierung.</p>