VON SALIS

Gavi DOCG

Palladino Gavi di Gavi 2024

CHF 17.50

75cl
12.5%
Piemonte
Cortese
AN 6054724

Degustationsnotiz
Ein frischer und sehr trinkbarer Gavi di Gavi. Das Bouquet ist fruchtig und blumig mit mineralischen Noten. Ein angenehm trockener Geschmack, mit einer eleganten, ausgewogenen Säure und einem zarten Mandelfinale.

Herstellung
Ausschliesslich aus Cortese-Trauben aus der Gemeinde Gavi hergestellt, welche von Hand geerntet werden. Gärung (12 Tage) in Stahlfässern bei einer kontrollierten Temperatur von 15°/18° C. Ausbau für drei Monate im Stahltank.

Trinkreife
Jahrgang + 2 Jahre

Geniessen zu
Perfekter Begleiter für Apéros in Kombination mit salzigen Knabbereien, Blätterteiggebäck oder allen Arten von Hors d'oeuvres. Wunderbar zu Antipasti in allen Formen – von Oliven über Eingelegtes bis hin zu Vitello Tonnato und Bruschette.

Produzent
Im Herzen des Piemont, umgeben von malerischen Weinbergen der «Serralunga d'Alba», liegt das legendäre Weingut Palladino. Über die Grenze Italiens hinaus bekannt für seine herausragenden Weine. Das Gut wurde von den zwei Cousins Maurilio und Mauro Palladino 1974 erworben und anschliessend komplett renoviert. Im Jahr 1978 begannen sie die ersten Weine zu produzieren. Mittlerweile ist bereits die nächste Generation im Familienbetrieb tätig; immer der Philosophie folgend, höchste Qualität im Einklang mit der Natur zu halten. Dabei geht die Familie Palladino keine qualitativen Kompromisse in der Produktion ihrer Weine ein - was wiederholt durch höchste Bewertungen international angesehener Kritiker bestätigt wurde. Insbesondere die betörend vollmundigen und in ihrer Aromen-Vielfalt unglaublich facettenreichen Barolos des Weinguts stechen im direkten Vergleich immer wieder hervor. Die Arbeit im Weinberg von Palladino wird traditionell mit minimalem Einsatz moderner Technik, dafür mit umso mehr Handwerk und Liebe zum Detail umgesetzt.

Region
Das Piemont zählt wohl zu einem der bekanntesten und schönsten Wein-Gebieten ganz Italiens. Auf rund 47'000 Hektaren werden vor allem Nebbiolo-, Barbera- und Dolcetto-Trauben angebaut. Das «Amphitheater der Alpen», wie es auch genannt wird, zeichnet sich nicht nur durch ein besonderes Klima sondern auch durch eine eigene geografische Lage aus. So grenzt die flächenmässig grösste Region des italienischen Festlandes an die Schweiz, Frankreich, Ligurien, die Emilia-Romagna, die Lombardei und das Aostatal. Diese Begrenzung an drei Seiten sorgt für ein überaus ausgewogenes Klima ohne grosse Temperaturschwankungen, was sich wiederum positiv auf die Entwicklung der Weintrauben auswirkt. Davon profitieren vor allem die Hügellagen mit ihren lehmig-kalkhaltigen Böden.