



CANTINA SAN MATTEO

GAVI



Cépages :

- Cortese 100%



Vinification :

Raisins vendangés tardivement, fermentation sur levures, filtration à la farine (méthode traditionnelle).



Dégustation :

Couleur : jaune paille intense et brillante avec des reflets vert pâle. Au nez intense parfum de fleurs blanches, de poire, de notes minérales et d'amande verte. La bouche se révèle d'une saveur intense très frais et bien équilibrée.

Accords mets /vin :

En apéritif, avec des entrées, un risotto ou des crustacés et bien sûr avec des linguines aux vongoles !