

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Gavi del Comune di Gavi

Gavi DOCG

Franco Maria Martinetti

Région : Piémont, Italie.

Appellation : Gavi DOCG.

Domaine : Franco Maria Martinetti.

Cépages : 100% Cortese

Millésime : 2022

À déguster jusqu'en : 2027

Robe : jaune pâle.

Nez : jolis arômes de fleurs blanches, de camomille, de pêche blanche mûre et d'agrumes, avec des accents de poire et pomme jaunes, et une minéralité qui s'exprime sur des notes de pierres concassées.

Bouche : souple, ronde, avec une acidité moyenne, agréable. Saveurs nettes et pures de fleurs, fruits blancs et amande fraîche, ainsi que de pomme verte dans une finale finement acidulée.

Conclusion : une appellation incontournable pour les blancs italiens !

Service : servir à 8°C. Apéritif, poisson blanc au basilic et citron, pâtes au pesto.

Gavi est une exception notable au Piémont, avant tout réputé pour ses vins rouges. Cette nouveauté de Martinetti démontre bien l'excellence de cette appellation. Elle présente de jolis arômes de camomille, de pêche et d'agrumes, et une touche minérale sur des notes de pierres concassées. La bouche est souple, ronde, nette et pure, elle s'étire dans une finale finement acidulée, sur la pomme verte.

Teneur en alcool : 12.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 93717 75 2022 **Prix membre** : 22.30

Prix catalogue : 24.80