



Vite Colte



Italien

Piemont



Gavi di Gavi Ca da Bosio Piemont DOCG 2024 Vite Colte

Weingut

So schnell kann es manchmal gehen. Vor kurzem noch das Aushängeschild des italienischen Weinbaus, ist der Katzenjammer dort heute am Größten. Die Rede ist vom Piemont, der gesegneten Region mit den großen Namen Barolo und Barbaresco. Leider aber auch mit zu vielen hochnäsigen, zu schnell reich gewordenen Winzern, die den Preisbogen einfach überspannt und aus eigenem Verschulden selbst die treuesten Anhänger in die Arme preiswerterer Kollegen getrieben haben. Ein einsamer Rufer in der Wüste, ein Fels in der Brandung, der nimmermüde vor diesem unseligen Treiben gewarnt hatte, war der Qualitätsbetrieb Vite Colte. Weitsichtig hatte man dort schon vor dem großen Boom erkannt, daß Kundentreue nur mit reellen und konstanten Preisen zu erreichen war. Heute versuchen viele piemontesische Kollegen reumütig auf das moderate Preisniveau von Vite Colte zurückzukehren. Bei aller Preissensibilität haben die Qualitäten von Vite Colte in den letzten Jahren eher noch zugelegt. Derzeit gibt es wohl keine zweite Kellerei im Piemont, bei der das Preis-Qualitätsverhältnis so in Ordnung ist, wie in diesem Musterbetrieb.

Tipp

Der Gavi ist ein strohgelber Wein von intensivem Duft, sehr fein, stets elegant mit einer reifen Säure. Sein mineralischer, manchmal an Feuerstein erinnernder Duft, die geschliffene Eleganz und der eher leichte Körper machen ihn zu einem idealen Partner für Fisch und Meeresfrüchte.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	293 kJ / 70
Kohlenhydrate:	0,4 g
davon Zucker	0,4 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	4.00 g/l
Säure:	6.70 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Piemont
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Cortese

Vinifizierung

Frühzeitige Lese, dann rasche Vergärung im Edeltank, kein Holzfass

Sensorik

Wiesenblumen und grünes Obst, mineralische Note, recht kräftig mit feiner Säure, ausdrucksvoll am Gaumen

Passt gut zu

Fischsuppe, Artischocken, Pasta mit Meeresfrüchten

Lagerfähig

5 Jahre