



CASTELLARI BERGAGLIO

"GAVIUM"

VINO PASSITO



INFORMAZIONI DI VENDEMMIA

10 Settembre - 22 Settembre

LA VINIFICAZIONE

Ottenuto dalle migliori uve dei nostri vigneti, selezionate a mano e lasciate ad appassire fino al mese di gennaio. Seguiamo la vecchia tradizione di lasciare al tempo la capacità di far decantare e pulire il vino, e per questo motivo occorrono oltre 12 mesi per la sua preparazione.

DATI TECNICI

Alcool 15% vol

Zuccheri 40 g/l

Acidità Totale 6,15 g/l

LA DEGUSTAZIONE

Il Gavium è un vino da meditazione che unisce profumi e sapori ricchi e intensi a note fresche e asciutte, così da non stancare mai. Ideale quindi per accompagnare momenti di piacevole meditazione da sorseggiare lentamente, oppure abbinato a formaggi stagionati o erborinati e alla pasticceria secca.

www.castellaribergaglio.it | gavi@castellaribergaglio.it

Castellari Bergaglio Fraz. Rovereto, 136 15066 Gavi (AL) ITALY Phone +39.0143.644000 +39.0143.1915182 Fax +39.0143.644900