

## 2025 Grifo del Quartaro Gavi del Comune di Gavi DOCG

Enrico Serafino | Piemont

Der Grifo del Quartaro von Enrico Serafino ist ein Gavi del Comune di Gavi DOCG aus 100% Cortese, der die kühle Eleganz der Hügel rund um das Städtchen Gavi in einem kristallklaren, salzig-mineralischen Weißwein bündelt. Die Reben wachsen ausschließlich im Gemeindegebiet von Gavi auf kalkhaltigen, tonig-lehmigen Böden mit süd- bis südwestlicher Exposition. Das Zusammenspiel von Höhenlage, Nähe zum Meer und großen Tag-Nacht-Unterschieden verleiht den Trauben ihre feine Blütenaromatik, die straffe Säure und die charakteristische Mineralität.

Die Lese erfolgt konsequent von Hand, mit strenger Selektion schon im Weinberg. Im Keller werden die Trauben gekühlt, besonders schonend als ganze Trauben gepresst und der Most temperaturkontrolliert im Edeltank vergoren. Holz wird nicht eingesetzt, um die reine, präzise Frucht von Cortese zu erhalten. Ein anschließendes Feinhefelager im Stahltank und eine kurze Flaschenreife sorgen für zusätzliche Struktur und Länge. Im Glas zeigt der Grifo del Quartaro ein klares Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase verbinden sich Noten von Wildblumen, Mandeln und weißen Blüten mit Aromen weißer und gelber Früchte wie Apfel, Birne, weiße Pflaume und Stachelbeere, untermalt von feiner Zitrusfrische. Am Gaumen präsentiert er sich trocken, frisch und intensiv, mit schlankem, aber druckvollem Körper. Ideal als eleganter Aperitif und perfekter Begleiter zu Meeresfrüchten, Muscheln, Sushi, Sashimi und leichten Vorspeisen.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	strohgelb
<b>Duft</b>	weiße Blüten, Zitrone, grüner Apfel
<b>Geschmack</b>	lebhaft Säure, elegant, seidig

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Edelstahl, Feinhefe
<b>Trinkreife</b>	2026-2029
<b>Trinktemperatur</b>	8-12°C

### Speiseempfehlung

leichte Fischvorspeisen, Zucchini, Zitronenpasta

### Produzent

Enrico Serafino ist ein historisches Familienweingut im Roero mit Wurzeln im Jahr 1878. Von Canale aus bewirtschaftet das Gut ausgewählte Lagen in Langhe, Roero und Monferrato und füllt charakterstarke Barolo, Barbaresco, elegante Weißweine und feinperlige Alta-Langa-Schaumweine nach traditioneller Flaschengärung. Präzises Handwerk, Respekt vor dem Terroir und eine unverkennbar piemontesische Eleganz machen die Weine von Enrico Serafino zu langlebigen und zugleich zugänglichen Begleitern großer Genussmomente.

Enrico Serafino | Corso Asti 5 | 12043 Canale (CN) | Italia