



Gemola

Rosso Colli Euganei DOC, Azienda Agricola Vignalta

Cépages bordelais issus d'un fameux vignoble de Vénétie

Beschreibung:

Lucio Gomiero, le propriétaire du domaine Vignalta, compte parmi les pionniers cultivant des cépages internationaux sur les monts Euganéens. Le Gemola reflète à merveille le potentiel des sols volcaniques et la richesse de la faune et de la flore de la région. Ce vin est d'abord élevé 36 mois en fûts de chêne français, puis 12 mois en bouteille.

Degustationsnotiz:

Rubis saturé aux nets reflets grenat. Baies et épices dans le nez rappelant les prunes, les framboises et la cannelle, sur des touches de sous-bois et de chocolat au lait, et enfin un soupçon de vanille. Les magnifiques arômes de fruits, principalement de fruits rouges, se développent lentement en bouche, sur une jolie note toastée; les tannins mûrs et fondus agrémentent magnifiquement l'ensemble, qui révèle également des accents minéraux ; longue finale pleine de caractère.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: ColEug

Produzent: Azienda Agricola Vignalta

Elevage: 30 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2031

Cépage(s): 70% Merlot, 30% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0949716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Gemola

Rosso Colli Euganei DOC
Azienda Agricola Vignalta

Herkunft:	Italie
Notation:	Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	30 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.