



## 2016 Gamedio

Svizzera Italiana IGT, Nicola & Raffaele Marcionetti, Cantina Settemaggio

Un bouquet renversant

### Description:

Une cuvée de caractère à base de Galotta et de nouveaux cépages, produite par les deux passionnés Nicola et Raffaele Marcionetti. Un bouquet renversant.

### Note de dégustation:

Robe rubis intense aux reflets violets marqués. Les parfums de cerises rouges, de myrtilles et d'olives noires se mêlent harmonieusement aux touches d'épices et de vanille. La bouche d'une fraîcheur fluide, révèle des notes de petits fruits rouges et noirs, rappelant les mûres et les airelles ; belle structure aux arômes très intéressants qui se renouvellent constamment ; la finale tendre et fluide s'accompagne de délicates nuances de roses et d'un souffle de mélasse.

### Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Tessin
<b>Producteur:</b>	Settemaggio
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	9 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.8 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2024
<b>Cépage(s):</b>	60% Galotta, 40% Interspezifische Sorte
<b>Référence:</b>	0134816

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Gamedio**

Svizzera Italiana IGT  
Nicola & Raffaele Marcionetti  
Cantina Settemaggio

**Origine:** Suisse  
**Notation(s):** Score 17.5/20  
**Cépage(s):** 60% Galotta, 40% Interspezifische Sorte  
**Apogée:** jusqu'en 2024  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 9 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 12.8 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.