2013 Gemola

Rosso Colli Euganei DOC, Azienda Agricola Vignalta

L’un des vins rouges d’Italie les mieux notés

Description:
Lucio Gomiero, le propriétaire du domaineVignalta, 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.
Note de dégustation:
Rubis dense aux reflets grenat. Bouquet très ouvert rappelant les prunes, le kirsch et les arômes délicats de cannelle, où viennent se mêler de la vanille et des noisettes grillées. Attaque souple qui révèle un fruit intense et mûr, très explosif, avec des tanins mûrs merveilleusement intégrés; les notes toastées se distinguent clairement et s'harmonisent avec le fruit dans une texture très fine; finale persistante et très intense.
Accompagne idéale:
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.
Conseils de service:
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
Région:	Vénétie
Sous-région:	Colli Euganei
Producteur:	Vignalta
Notation(s):	Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20
Elevage:	36 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Référence:	0949713

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gemola

Rosso Colli Euganei DOC
Azienda Agricola Vignalta

Origine:	Italie
Notation(s):	Gambero Rosso 3/3, Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch