



2016 Gemola

Rosso Colli Euganei DOC, Azienda Agricola Vignalta

Cépages bordelais issus d'un fameux vignoble de Vénétie

Description:

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.

Note de dégustation:

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 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):

Falstaff 93/100, Score 18.5/20

Elevage:

30 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2031

Cépage(s):

70% Merlot, 30% Cabernet Franc

Référence:

0949716

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):	Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	30 Mois en Barrique
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.