



Gamay Clos Follatères

Fully Valais AOC, Domaine Caroline Frey

Gamay dal carattere profondo

Descrizione:

Con il suo Gamay Clos Follatères, Caroline Frey mette in risalto l'originalità e la personalità di questo vitigno spesso sottovalutato. Le uve provengono dal Clos Follatères a Fully, i cui vigneti, con viti di oltre 40 anni, confinano direttamente con l'omonima riserva naturale. Il microclima caldo, l'elevata biodiversità e i terreni di loess e alluvionali conferiscono al vino un chiaro carattere di provenienza e una freschezza notevole. Per la vinificazione, Dorsaz si ispira alla tradizione classica del Beaujolais: un'elevata percentuale di fermentazione a grappolo intero, combinata con un affinamento prevalentemente in serbatoi di acciaio inossidabile e una piccola percentuale di barrique usate, preserva il frutto succoso e conferisce al Gamay una complessità aggiuntiva.

Profilo aromatico:

Già al naso si dispiega un gioco aromatico sfaccettato di peonia, lamponi selvatici e un delicato sentore di pepe bianco. Il frutto appare preciso e fresco, accompagnato da una discreta eleganza floreale. Al palato il vino si presenta lineare e di carattere. Una struttura leggermente corposa gli conferisce profondità ed espressività, senza comprometterne la finezza. I tannini a grana fine sono armoniosamente integrati e sostengono il frutto succoso fino al lungo retrogusto. La tipica freschezza del Vallese si unisce a una spiccata mineralità e sfocia in un finale elegante e speziato di notevole persistenza.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Domaine Caroline Frey

Produzione: 12 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Gradazione alcolica: 12.5%

Maturità di degustazione: pronto fino al 2034

Uva: 100% Gamay

Numero articolo: 1469524

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Gamay Clos Follatères

Fully Valais AOC
Domaine Caroline Frey

Paese di origine: Svizzera
Valutazioni: Score 18.5/20
Uva: 100% Gamay
Maturità di degustazione: pronto fino al 2034
Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Produzione: 12 Mesi in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica: 12.5%
Temperatura: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.