



2016 Gemola

Rosso Colli Euganei DOC, Azienda Agricola Vignalta

Vitigni bordolesi da un famoso vigneto veneto

Descrizione del vino:

Lucio Gomiero, proprietario della tenuta Vignalta, è uno dei pionieri della coltivazione di vitigni internazionali sui monti Euganei. Il Gemola riflette perfettamente il potenziale dei terreni vulcanici e della ricca flora e fauna della regione. Questo vino viene prima affinato per 36 mesi in botti di rovere francese, poi 12 mesi in bottiglia.

Nota di degustazione:

Rubino saturo con evidenti riflessi granati. Frutti di bosco e spezie al naso, che ricordano prugne, lamponi e cannella, con note di sottobosco e cioccolato al latte, e infine un accenno di vaniglia. I magnifici aromi di frutta, soprattutto rossa, si sviluppano lentamente al palato, con una bella nota tostata; i tannini maturi e morbidi sono un magnifico complemento all'insieme, che rivela anche accenti minerali; finale lungo e pieno di carattere.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Veneto
Sottoregione:	Colli Euganei
Produttore:	Vignalta
Valutazioni:	Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	30 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0949716

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gemola

Rosso Colli Euganei DOC
Azienda Agricola Vignalta

Origine:	IT
Valutazioni:	Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	30 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.