



VALLE D'AOSTA DOP

GAMAY 2018



Classificazione:	Valle d'Aosta DOP Gamay
Zona di produzione:	Saint Pierre (AO)
Vendemmia:	2018
Uve:	Gamay 100%
Epoca di Vendemmia:	1° decade di ottobre
Modalità di raccolta:	manuale
Grado:	14%
Tipologia di terreno:	Morenico-Sabbioso

VINIFICAZIONE

La vendemmia si effettua normalmente nella prima metà di Ottobre. La raccolta è manuale in modo da poter effettuare una accurata cernita delle uve già in vigneto. L'uva è diraspata al 100%, la fermentazione avviene in acciaio, la temperatura viene mantenuta intorno ai 28°C per tutta la durata della macerazione. Il mosto-vino resta a contatto delle bucce per 6-8 giorni trascorsi i quali viene svinato. Per preservare la freschezza dei profumi e la rotondità del gusto ed evitare la presenza di tannini troppo duri non si aggiunge alla massa vino di pressa, si conserva solo il vino fiore. La fermentazione malolattica è svolta completamente in acciaio e l'affinamento in vasca sulle fecce fini dura qualche mese. L'imbottigliamento è previsto ogni anno per la tarda primavera.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso rubino vivace

Profumo: Frutta rossa matura, con forte presenza del sentore di ciliegia accompagnata da note speziate

Sapori: Intenso con buona freschezza e persistente

ABBINAMENTI:

L'ideale con secondi piatti di carne e formaggi.

RICONOSCIMENTI:



"We are really proud of this Silver Medal at Competition International du Gamay, because our Gamay was the only one Italian wine to be awarded."