ACQUISTATO IL .....

Gamay Vallèe d'Aoste DOP 2014



Una passeggiata in un bosco valdostano

Imponenti catene montuose e paesaggi strabilianti: siamo in Valle d'Aosta, una regione che con la sua viticoltura eroica riesce a dare vita a vini in grado di rapirci. Un territorio che risente dell'influenza culturale francese, riscontrabile anche nella scelta dei vitigni coltivati: proprio come il Gamay, originario della Francia, che Oltralpe viene declinato in più modi, dal più leggero e classico Beaujolais Nouveau a vini più corposi e strutturati.

La versione italiana di questo vitigno è prodotta da una realtà che da anni è sinonimo di qualità garantita: l'Azienda Agricola Grosjean. Situata sul confine dei comuni di Quart e Saint Christophe, questa bellissima realtà opera con tecniche profondamente legate al rispetto dell'ambiente: dal 1975 non vengono effettuati trattamenti insetticidi e acaricidi, e le concimazioni sono effettuate rigorosamente con concimi di origine organica. Da questa filosofia nascono vini precisi, fini e sempre legati al terroir. Oggi ti proponiamo il Gamay, rosso dal corpo leggero, dal carattere beverino, che rapisce con i suoi toni freschissimi, leggiadri, che spaziano dalla fragolina di bosco a note più vegetali, più selvagge. Assaggialo, chiudi gli occhi, e con un po' d'immaginazione ti ritroverai a passeggiare all'interno di un fantastico bosco valdostano.

La Vigna

Terreno	Sabbioso
Esposizione	Sud, 650m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	7.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Valle d'Aosta
Uve	Gamay 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	Entro 1 anno
Abbinamento	Ottimo in accostamento a salami, motzetta e lardo, nonché alle zuppe della tradizione valdostana
Vinificazione	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, affinamento in acciaio per 5 mesi; ulteriore affinamento in bottiglia di 2 mesi
Sensazioni	Colore rosso rubino acceso e brillante; un vino ?selvatico? "anche grazie alla fredda vendemmia 2014, che ne esalta le suggestive note di fragolina di bosco acerba e succo di ciliegia. In bocca è leggero, sottile, beverino

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821