



ACQUISTATO IL

"Gamelot" Marche IGT Bianco 2023

2023

Bianco maturato in botti di rovere



Svinando

Si chiama Gamelot, ed è un Marche bianco IGT proposto da Cantine di Castignano. Frutto di un complesso assemblaggio di uve tipiche del centro Italia, questo Gamelot nasce da Trebbiano al 40%, con Pecorino, Passerina e Verdicchio in parti uguali. Bianco fine ed elegante, questo Gamelot matura in botti di rovere che ne enfatizzano i sottili aromi. In bocca è intenso e pieno di suggestioni di frutta matura e fior di mandorlo. Morbido, ha piacevoli sensazioni di frutti tropicali, pesca sciropata e ananas. Vino piacevolmente territoriale, questo bianco sembra essere nato per accompagnare i piatti di pesce della cucina tipica mediterranea. Da provare con un classico baccalà all'anconetana o con un'insalata di polpo, con patate, pomodorini e olive.

Le Cantine di Castignano sono una bella realtà rurale del Piceno. Lavorano vitigni di indiscutibile valore, alcuni autoctoni selezionati, che rappresentano l'identità viticola della regione. L'azienda si trova nello storico e caratteristico paese da cui prende il nome. Fondata nel 1960, è stata la prima cantina cooperativa nel Piceno, ed è attualmente una delle più grandi della Regione Marche. Grazie ai suoi circa 500 ettari vitati, gestiti con passione e competenza da altrettanti soci conferitori. Un terroir unico che beneficia degli influssi dei Monti Sibillini, ad Ovest, e del Mare Adriatico, a Est. Da oltre 50 anni, punto di riferimento della viticoltura della regione, grazie ai suoi vini fermi e agli spumanti, ma anche nel settore dell'olivicoltura, grazie alla produzione di olio extra-vergine di oliva di ottima qualità, nel proprio frantoio aziendale.

La Vigna	
Terreno	medio impasto, prevalentemente argilloso
Esposizione	Nord Est
Allevamento	spalliera
Densità imp.	3000
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Marche
Uve	trebbiano 40% pecorino 20% passerina 20% verdicchio 20%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	vinificazione in bianco con l'utilizzo di un ceppo di lievito selezionato, segue una maturazione in botte grande di legno per 10 mesi
Sensazioni	Colore: giallo verdognolo. Profumo: intenso con sentori di frutta matura e uva lievemente appassita, rosa e vaniglia Sapore: morbido, con piacevoli sensazioni di frutti tropicali, pesca sciropata e ananas

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821