



ACQUISTATO IL

Anjou Gamay "Le Pressoir Rouge" 2022

2022

Fresco, fruttato, giovane



Svinando

Fresco, fruttato, giovane. In altre parole Gamay. Le Pressoir Rouge di Domaine Dhommé è tutto questo ma anche molto di più. Rosso della Valle della Loira prodotto esclusivamente con uve Gamay, nasce da una lavorazione attenta all'ambiente e alla salute. Rosso biologico, è prodotto a partire da uve raccolte a mano in vigneti che affondano le radici in suoli molto particolari, ricchi di rocce e minerali in grado di conferire al vino un profilo organolettico unico. La vinificazione ha inizio con una fase di macerazione carbonica, seguita da una fermentazione in acciaio della durata di un mese. Quindi il vino viene sottoposto a un particolare filtraggio a "terra", utilizzando un conglomerato fossile di alghe unicellulari a guscio fine, macinato finemente come la farina. Solo a quel punto è pronto per andare in bottiglia. Le Pressoir Rouge si presenta nel calice di un colore rosso porpora luminoso, con un "naso goloso" di piccoli frutti rossi. In bocca è suadente, morbido e fresco. Vino estremamente beverino, va preferibilmente servito tra i 13 e i 15°C. Si abbina bene a verdure e salumi. Ottimo, però, anche come aperitivo "fuori-dagli-schemi".

Forte dell'esperienza di ben quattro generazioni della famiglia, Domaine Dhommé è situato nel cuore della regione dell'Anjou. Oggi a guidarlo è Clarisse Dhommé. La cantina è stata costruita proprio nel cuore del vigneto che si estende per circa 25 ettari, progettata e adattata per conciliare le tecniche attuali e tradizionali con i criteri funzionali, qualitativi ed estetici propri del carattere artigianale. I terreni su cui insistono le vigne sono di origine argillo-calcarea, con quarzo e strati nell'immediato sottosuolo di scisto bruno. Convinti sostenitori della salvaguardia dell'ambiente e della salute, alla fine degli anni 2000, i proprietari hanno deciso di convertire le dinamiche agricole investendo nella produzione biologica, ottenendo la relativa certificazione nel 2011.

La Vigna

Terreno argillo-calcarea, con quarzo e strati nell'immediato sottosuolo di scisto bruno

**Esposizione
Allevamento** Guyot

Densità imp. 4500-6000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Loire

Uve 100% gamay

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo Entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di carne

Vinificazione Macerazione carbonica, fermentazione in acciaio per 1 mese e filtraggio a «terra» (conglomerato fossile di alghe unicellulari a guscio fine, macinato fine come la farina), a seguire l'imbottigliamento.

Sensazioni Al naso sentori di piccoli frutti rossi, geraneo e liev e speziatura, al palato goloso e fresco

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