



ACQUISTATO IL

Gamay Vallée d'Aosta DOC 2021

2021

Piacevolmente fruttato



Vitigno interessante ma scarsamente conosciuto, il Gamay è originario della bassa Borgogna, in particolare nell'area conosciuta come Beaujolais. In Valle d'Aosta è stato introdotto sul finire degli anni 60, trovando un habitat ideale. Cave de Onze Communes lavora il Gamay in purezza, utilizzando uve che provengono da vigneti situati sulla destra e sulla sinistra orografica della Dora Baltea, tra i 650 e gli 800 metri sul livello del mare. Per valorizzare il carattere piacevolmente fruttato di questo vitigno, il Gamay della Cave viene lavorato esclusivamente in acciaio, a temperatura controllata. Si riesce così a esaltare le sue caratteristiche di vinosità e le note floreali più tipiche. Al termine della trasformazione, l'imbottigliamento avviene a partire dalla tarda primavera successiva alla vendemmia. Vino ideale come aperitivo o per una merenda pomeridiana, accompagna con soddisfazione salumi locali. In tavola, invece, richiede primi piatti leggeri e delicati, carni bianche e golose torte salate.

Immersa nel cuore delle Alpi, la Cave des Onze Communes, azienda cooperativa vitivinicola, può contare su circa 63 ettari di vigneti, estremamente parcellizzati e distribuiti sul territorio di 11 Comuni: Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint Pierre, Villeneuve, Introd, Aymavilles, Jovençon, Gressan, Charvensod. Ci troviamo "à l'Adret" e "à l'Envers" della Dora Baltea, con altitudini che raggiungono gli 800 metri sul livello del mare. Scenari di straordinaria bellezza ma estremamente impervi, dove è impossibile meccanizzare. Nei vigneti, rigorosamente varietà autoctone, con un impiego limitato di antiparassitari e un sapiente uso delle pratiche agronomiche. Nel prezioso catalogo dell'azienda, 22 vini DOC, 2 vini da tavola, per una produzione complessiva di circa 500mila bottiglie l'anno.

La Vigna	
Terreno	Sabbioso, morenico, drenanti e granitici
Esposizione	Sud, Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Vino Rosso Doc
Provenienza	Valle d'Aosta
Uve	Gamay 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	L'intero ciclo di produzione di questo vino viene effettuato in acciaio ed a temperature controllate per esaltare le sue caratteristiche di vinosità e le sue note floreali. L'imbottigliamento avviene a partire dalla tarda primavera successiva alla vendemmia.
Sensazioni	Di colore rosso rubino con riflessi tendenti al granata durante l'affinamento, dal profumo intenso e vinoso, arricchito da note floreali e speziate. Al palato risulta fresco, asciutto, di medio corpo, con finale leggermente amarognolo. Salumeria locale, primi piatti leggeri o delicati, carni bianche, torte salate.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821