



VALLE D'AOSTA GAMAY DOC

# GAMAY

DA SEMPRE, IL GAMAY È UNA DELLE VARIETÀ DI ROSSO PIÙ COLTIVATE IN VALLE D'AOSTA, GIACCHÉ SI PRESTA BENISSIMO A UN TERRITORIO DI MONTAGNA COME IL NOSTRO.

DOPO AVER INDIVIDUATO ALCUNI VIGNETI ESTREMAMENTE INTERESSANTI, ABBIAMO DECISO DI INVESTIRE ANCHE NOI SU QUESTA ETICHETTA. CHIARAMENTE, METTENDOCI LA NOSTRA FIRMA: L'IDEA È STATA QUELLA DI CREARE UN PRODOTTO SÌ FRESCO, DALLE TIPICHE NOTE AROMATICHE, MA CHE FOSSE ANCHE DOTATO DI UNA CERTA STRUTTURA. PER OTTENERLO, ABBIAMO LAVORATO SULLE RESE IN VIGNETO, COSÌ COME SU ALCUNI AFFINAMENTI UN PO' PIÙ COMPLESSI.

ED ECCO IL RISULTATO: UN VINO ROTONDO, CON UNA BUONA BASE DI CORPO, CHE SI PRESTA PER ACCOMPAGNARE ANCHE PIATTI SOSTANZIOSI. UN BUON COMPROMESSO TRA I VINI GIOVANI E QUELLI CHE VANTANO UN LUNGO INVECCHIAMENTO.

## **SE SORSEGGIO UN BICCHIERE DI GAMAY, COSA MI DEVO ASPETTARE?**

ASSAGGIANDO IL NOSTRO GAMAY RESTERAI SORPRESO, PERCHÉ INVECE DI TROVARTI DAVANTI IL CLASSICO VINO SEMPLICE, A VOLTE ANCHE UN PO' DURO, TIPICAMENTE BEVERINO, TI CONFRONTERAI CON UN PRODOTTO PIÙ IMPEGNATIVO E IMPORTANTE, DI STRUTTURA SUPERIORE ALLA MEDIA.

VARIETÀ: GAMAY

CONTENUTO ALCOLICO: 14,5% VOL.

ETÀ VIGNETI: 10/20 ANNI

VIGNETI (FORMA DI ALLEVAMENTO, LOCALITÀ, ESPOSIZIONE):

GUYOT / CORDONE SPERONATO GRESSAN NORD

VENDEMMIA: FINE SETTEMBRE

VINIFICAZIONE: IN PICCOLI CONTENITORI DI LEGNO IN ROVERE FRANCESE

RESA (HL/HA): 65 HL/HA

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 10 ANNI

ANNATA IN COMMERCIO DA GIUGNO: 2022

