

Gemola

Colli Euganei DOC 2007

Vignalta

Prendiamo le parole di Guglielmo Stefano per capire il valore di questo Gemola Colli Euganei Doc Vignalta. "Quasi una gemma tra i colli, a mezzodì del Venda, lontana da Este 3 miglia, ricco di vigneti e di ulivi, circondata da prati, è Gemola". Lo scriveva nel 1845. Quella gemma è fatta di un terreno vulcanico che conferiscono all'uva prodotta dal vigneto di Monte Gemola caratteristiche di unicità.

E' proprio qui che nasce il Gemola di Vignalta. Il vessillo dell'azienda prodotto da uve Merlot con un piccolo apporto di Cabernet Franc che ha già ricevuto i più grandi riconoscimenti.

E' nella cura minuziosa di ogni particolare della sua produzione, dalla raccolta delle uve all'imbottigliamento, che si nasconde il segreto di quello che è decisamente uno dei migliori Merlot italiani che ben figura a livello internazionale.

CARATTERISTICHE

Tip Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Colli Euganei

Denominazione DOC

Annata 2007

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Veneto

Localizzazione Baone (PD)

Vitigno Merlot 70% ;Cabernet Franc 30%

Gradazione 14.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso rubino con leggeri riflessi granato

Gusto Al gusto è di corpo, equilibrato, morbido con tannino vellutato e di bella freschezza con finale leggermente sapido dalla lunga persistenza balsamico minerale fruttata

Profumo Presenta ampi ed intensi profumi di frutti di bosco in confettura,marasca,viola appassita,vaniglia,erbe medicinali,pepe e mora di gelso a chiudere il bouquet

Abbinamenti Secondi piatti di carni rosse brasate o stufate

Temperatura di servizio 19°C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Est

Altitudine 150 m

Tipologia terreno Sabbia da rocce vulcaniche disgregate

Allevamento Cordone speronato

Densità impianto 5.000 piante

Età ceppi Dagli 8 ai 24 anni

Resa per ettaro 60 quintali

Vinificazione Fermentazione è tradizionale, con 4 rimontaggi al giorno per 20 giorni in acciaio con temperatura termo controllata elettronicamente a 27-28

Affinamento Botti nuove in rovere d'Allier e Nerves da 500 lt per 24 mesi. Poi in bottiglia per almeno 12 mesi