



LA
QUERCIOLANA

• **GAMAY DI BOLDRINO** •

Denominazione: Gamay Colli del Trasimeno DOC

Zona: Vigneti ubicati nei dintorni di Panicale (PG)

Uvaggio: Gamay

Anno di impianti: 1999

Tipo di terreno: Argilloso

Esposizione: Sud-est

Altitudine: 200 m s.l.m.

Colore: Rosso rubino intenso con note violacee

Profumo: Frutta rossa, ciliegia, fico rosso,
leggermente speziato

Note degustative: Morbido all'ingresso, ampio,
lungo e persistente, tannini maturi e setosi

Temperatura di servizio: 16°-18°C

Abbinamento: Antipasti, primi piatti con ragù,
carni alla griglia, formaggi semistagionati ed ottimo
anche con pesce di lago, carpa ed anguilla

Gradazione alcolica: 15°

Resa media per ettaro: 50 quintali

Vinificazione: Uve raccolte a mano in piccole casse
di 20 kg e vinificate in serbatoi di acciaio

Affinamento: Circa 6 mesi in bottiglia

LA QUERCIOLANA
Azienda Agricola Agrituristica

Via Vieniche, 4 - 06064 Panicale (PG) Italia - Tel./Fax: +39 075 837477 - Cell. +39 393 0261934
www.laquerciolana.it - info@laquerciolana.it