



# LA QUERCIOLANA

*Camporso*

• **GAMAY RISERVA** •



**Bezeichnung:** Trasimeno Gamay Riserva D.O.C

**Gebiet:** Rebflächen in Panicale (PG)

**Rebsorte:** Gamay

**Anbaujahr:** 1999

**Produktionsjahr:** 2019

**Bodentyp:** Lehmhaltig

**Exposition:** Süd-Ost

**Höhenlage:** 200 m ü.d.M.

**Durchschnittlicher Ertrag pro Hektar:** 50

Doppelzentner Trauben

**Ernte:** Handlese mit Sammlung in kleinen Kisten mit jeweils ca. 18 kg

**Alkoholgehalt:** 15°

**Serviertemperatur:** 18-20°C

**Weinherstellung:** Komplettes Entrappen, Gärung in kleinen Stahltanks, mit täglichem kurzem Umwälzen der Maische, Abstich nach ca. 3 Wochen

**Ausbau:** In Barriques ca. 10 Monate und dann 6 Monate in der Flasche

**Formate:** 0,75 l und 1,5 l

**Servierempfehlung:** Halbgereifter Käse, Nudelgerichte mit Trüffel, Schmorbraten und lang Gegartes im Allgemeinen

**Verkostungsnotizen:** Die Farbe ist ein intensives Rubinrot mit Tendenz zu Granatrot, in der Nase zeigen sich kleine rote und schwarze Früchte mit Noten von Kirsche und roter Feige, begleitet von zarten Balsam- und Gewürzaromen. Auf der Zunge weich, fast lieblich, voll, lang und anhaltend mit reifen und seidigen Tanninen.

**LA QUERCIOLANA**  
Azienda Agricola Agrituristica

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