



LA QUERCIOLANA



• GAMAY RISERVA •

Denominazione: Trasimeno Gamay Riserva D.O.C

Zona: Vigneti ubicati in Panicale (PG)

Uvaggio: Gamay

Anni di impianto: 1999

Anni di produzione: 2019

Tipo di terreno: Argilloso

Esposizione: Sud-est

Altitudine: 200 m s.l.m.

Resa media per ettaro: 50 quintali di uva

Raccolta: Manuale in piccole cassette da 18kg circa

Gradazione alcolica: 15°

Temperatura di servizio: 18-20°C

Vinificazione: Diraspatura totale, fermentazione in piccoli serbatoi d'acciaio, con brevi rimontaggi giornalieri, svinatura dopo circa 3 settimane

Affinamento: In barriques per circa 10 mesi e poi 6 mesi in bottiglia

Formati: 0,75lt e 1,5lt

Abbinamento: Formaggi semistagionati, primi piatti con tartufo, brasato, stracotto e lunghe cotture in generale

Note degustative: Il colore è rubino intenso tendente al granato, all'olfatto si presenta con un insieme di piccoli frutti rossi e neri con note di ciliegia e fico rosso, il tutto accompagnato da delicati sentori balsamici e speziati. L'ingresso in bocca è morbido, quasi dolce, ampio, lungo e persistente con tannini maturi e setosi.

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