



2022 Colline 1789

Gamay Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

100% Gamay in Bioqualität

Descrizione del vino:

Le viti di Gamay si trovano sulle alture del vigneto "Colline". Tutte le parcelle si trovano a Lugnorre, un villaggio con codice postale 1789 - da cui il nome "Colline 1789". Le viti crescono su terreni cristallini di arenaria e sono coltivate in modo biodinamico. Il Gamay è vinificato in modo tradizionale, con rimontaggi giornalieri durante la fermentazione alcolica. Questo favorisce una delicata estrazione dei tannini. Segue un anno di invecchiamento in botti di rovere.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Friburgo
Produttore:	Cave et Domaine du Petit Château SA
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Gamay
Numero di articolo:	1309522

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Colline 1789

Gamay Vully AOC
Cave et Domaine du Petit Château

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Gamay
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.