



GAMBA DI PERNICE



VARIETÀ

Gamba di Pernice.

Patrimonio riscoperto di uno dei più vecchi vitigni piemontesi; deve il suo nome al particolare colore rosso del peduncolo del grappolo.

VIGNETO

“Tre Termini”, 4500 piante/ha.

Esposizione: a Sud Ovest.

Suolo: marne calcaree.

Vendemmiato nelle prime settimane di ottobre.

Agricoltura da Lotta integrata Certificata.

VINIFICAZIONE

Le uve storiche di questo vecchio vitigno richiedono grande rispetto, con una diraspatura molto delicata, onde mantenere integra la quantità più alta possibile di acini.

Ad una temperatura di 29 -30 °C il mosto completa la fermentazione alcolica rimane sulle vinacce per circa 20 giorni.

Nasce così un vino elegante, longevo, di grande complessità che necessita di affinarsi in bottiglia per almeno un anno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Rubino brillante con venatura porpora.

Profumo

Caratteristico e persistente dal bouquet ampio con sensazioni di sottobosco e spezie, il finale evidenzia note balsamiche.

Sapore

Asciutto, caldo, sapido con una nota speziata, esalta il tipico sentore di pepe verde.

Non teme gli anni, matura e si esalta con l’affinamento nel tempo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È un vino che si fa apprezzare per sé stesso.

La sua tipica nota strutturata ne fa un ottimo accompagnamento per primi piatti ricchi, secondi strutturati e insalate.

Perfetto in abbinamento con i tipici antipasti piemontesi.

VILLA GIADA®

www.villagiada.wine

VILLA GIADA SOCIETÀ AGRICOLA - ANDREA FACCIO

Regione Ceirole 10 – 14053 Canelli AT – Italy

Tel. +39 0141 831100 - Fax +39 0141 829756 - info@villagiada.wine