VILLA GIADA®
WINE

# GAMBA DI PERNICE

## VITIGNO
Gamba Rossa

## VIGNETO
La nostra vigna a vitigno Gamba rossa (che viene chiamato con il sinonimo locale "Gamba di Pernice") è posata su terreni calcareo marnosi, con alternanze di marne limose e ridotte frazioni argillose. La vendemmia, fatta a mano, avviene tra la seconda metà di settembre e l'inizio di ottobre. Agricoltura da Lotta Integrata.

## VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO
Le uve richiedono grande rispetto, con una diraspatura molto delicata al fine di mantenere integra la quantità più alta possibile di acini. La fermentazione alcolica viene condotta ad una temperatura di 29-30°C per circa 20 giorni. La lunga fermentazione e il lungo contatto con le bucce danno vita ad un vino elegante, longevo, di grande complessità che necessita di affinarsi in bottiglia per almeno un anno.

## DESCRIZIONE E NOTE GUSTATIVE
Non teme gli anni, matura e si esalta con l'affinamento nel tempo.
**Colore:** rubino brillante con venatura porpora;
**Olfatto:** bouquet ampio con sensazioni di sottobosco e spezie si fondono con note balsamiche sul finale;
**Gusto:** tipico aroma speziato con evidenti note di pepe verde.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI
È un vino che si fa apprezzare per se stesso. La sua tipica nota speziata ne fa un ottimo accompagnamento per primi piatti ricchi, secondi strutturati e insalate. Perfetto in abbinamento con i tipici antipasti piemontesi.

Villa Giada S.A. - Regione Ceirole, 10 - 14053 Canelli (AT) - Tel: +39.0141.831100
Email: info@villagiada.wine - Sito Web: www.villagiada.wine