



Vespae Gamay de Bovernier (alt. 650 m) AOC Valais

Prezzo : CHF 16.50

Caratteristiche

Nome : Vespae
Estensione : Gamay de Bovernier (alt. 650 m)
Appellazione : AOC Valais
Collezione : Classiques
Cantina : Jean-René Germanier
(Germanier J.-R. & Besse Gilles)
Regione : Basso Vallese, Valais
Colore : Rosso
Categoria : Mono varietà
Uve : Gamay
Produzione : Invecchiato in vasca
Ageing : Vasca
Tipo : Secco
Corpo : Medio-molto
Alcool : 12.5%
Suolo : Morena
Capacità : 75.0 cl

Servizio

Abbinamento cibo e vino : Carne, formaggio, carni bianche, carne rossa, formaggio a pasta molle, formaggi stagionati
Tempo di conservazione : 1 - 5 Anni
Temperatura di esercizio : 16.0°C - 18.0°C
Condizioni ideali di stoccaggio : Temperatura di stoccaggio 10°C-14 °C
Umidità 60% -80%
Proteggere dalla luce
Posizione orizzontale
Senza vibrazioni

Degustazione

ASPETTO

Limpidezza : Brillante
Intensità : Sostenuta
Aspetto : Bella apparenza
Colore : Rosso rubino

AROMA

Naso
Carattere : Raffinato
Espressione : Sostenuta
Finezza : Sottile
Complessità : Grande
Potenza : Buona
Profumo
Floresale : Profumo di violette
Fruttato : Frutti di bosco, mora
Speziato : Reglisse
Confetteria : Nocciola
Animale : Pelle

SENSAZIONI

In bocca
Attacco : Bello
Evoluzione : Equilibrata
Struttura : Solida
Gusto : Fruttato, speziato, intenso
Intensità : Buona
Sapore finale : Buono
Persistenza : Buona
Qualità : Raffinata