



Gamay AOC Valais

Prezzo : CHF 18.50

Caratteristiche

Nome :	Gamay
Appellazione :	AOC Valais
Collezione :	Classique
Cantina :	Domaine des Muses (Taramarcas, Robert)
Regione :	Vallese centrale, Valais
Colore :	Rosso
Categoria :	Mono varietà
Uve :	Gamay
Produzione :	Invecchiato in vasca
Ageing :	Vasca
Tipo :	Secco
Corpo :	Medio
Alcool :	13.0%
Suolo :	Granito, calcare
Capacità :	37.5 cl, 50.0 cl, 75.0 cl

Servizio

Abbinamento cibo e vino :	Carne, verdure, piatti asiatici, pâté, affettati, piatti a base di formaggio, verdure alla griglia, verdure crude
Tempo di conservazione :	2 - 5 Anni
Temperatura di esercizio :	14.0°C - 16.0°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 violaceo

AROMA

Naso	
Carattere :	Caratteristico
Espressione :	Sostenuta
Finezza :	Elegante
Complessità :	Piacevole
Potenza :	Buona
Profumo	
Fruttato :	Ciliegia, ciliegia, mirtillo

SENSAZIONI

In bocca	
Attacco :	Agile
Evoluzione :	Piacevole
Struttura :	Ammirevole
Gusto :	Fruttato, attraente
Intensità :	Buona
Sapore finale :	Buono
Persistenza :	Buona