Gemola

Colli Euganei DOC 2007

Vignalta

Prendiamo le parole di Guglielmo Stefano per capire il valore di questo Gemola Colli Euganei Doc Vignalta. “Quasi una gemma tra i colli, a mezzodì del Venda, lontana da Este 3 miglia, ricco di vigneti e di ulivi, circondata da prati, è Gemola”. Lo scriveva nel 1845. Quella gemma è fatta di un terreno vulcanico che conferiscono all'uva prodotta dal vigneto di Monte Gemola caratteristiche di unicità.
E' proprio qui che nasce il Gemola di Vignalta. Il vessillo dell'azienda prodotto da uve Merlot con un piccolo apporto di Cabernet Franc che ha già ricevuto i più grandi riconoscimenti.

E' nella cura minuziosa di ogni particolare della sua produzione, dalla raccolta delle uve all'imbottigliamento, che si nasconde il segreto di quello che è decisamente uno dei migliori Merlot italiani che ben figura a livello internazionale.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Colli Euganei
Denominazione	DOC
Annata	2007
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Veneto
Localizzazione	Baone (PD)
Vitigno	Merlot 70% ;Cabernet Franc 30%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino con leggeri riflessi granato
Gusto	Al gusto è di corpo, equilibrato, morbido con tannino vellutato e di bella freschezza con finale leggermente sapido dalla lunga persistenza balsamico minerale fruttata
Profumo	Presenta ampi ed intensi profumi di frutti di bosco in confettura,marasca,viola appassita,vaniglia,erbe medicinali,pepe e mora di gelso a chiudere il bouquet
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse brasate o stufate
Temperatura di servizio	19°C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Altitudine	150 m

Tipologia terreno	**Sabbia da rocce vulcaniche disgregate**
Allevamento	Cordone speronato
Densità impianto	5.000 piante
Età ceppi	Dagli 8 ai 24 anni
Resa per ettaro	60 quintali
Vinificazione	Fermentazione è tradizionale, con 4 rimontaggi al giorno per 20 giorni in acciaio con temperatura termo controllata elettronicamente a 27-28
Affinamento	Botti nuove in rovere d'Allier e Nerves da 500 lt per 24 mesi. Poi in bottiglia per almeno 12 mesi