



POGGIO PETROSO

Trasimeno Gamay
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
Riserva



DUCA DELLA CORGNA

CANTINA DEL TRASIMENO



POGGIO PETROSO

Trasimeno Gamay
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
Riserva

VARIETÀ DELLE UVE

Trasimeno Gamay

VIGNETO

Singolo vigneto situato nel Comune di Panicale.
Sesto d'impianto: tradizionale (3x 1).
Sistema di allevamento : cordone speronato.
Età media delle viti: avanzata.

PRODUZIONE PER ETTARO

Uva: 40/45 q.li/HA.

Vino: 25 hl/HA.

IMBOTTIGLIAMENTO

A partire da Agosto, dopo 24 mesi dalla vendemmia.

AFFINAMENTO

14 mesi in botte grande, come da tradizione e 10-12 mesi in bottiglia.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

3500 bottiglie.

VINIFICAZIONE

Nel vigneto i grappoli subiscono un intervento di diradamento nel corso della fase dell'invaitura allo scopo di conservare i migliori grappoli. Al momento della vendemmia una rigorosa selezione manuale consente di vinificare i grappoli di qualità ancora superiore, che saranno diraspati e pigiati in modo soffice. Il mosto, trasferito in piccole vasche di acciaio inox a temperatura controllata, svolge la fermentazione in 10-12 giorni, per proseguire la macerazione per altri 20 giorni circa. Compie la malolattica in acciaio prima di essere trasferito in grandi botti di rovere francese, nelle quali sosta per 12-14 mesi. Al termine dell'affinamento in legno riposa per alcuni mesi in vasca di acciaio e successivamente sarà preparato per l'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino vivo e intenso, assume sfumature color granato nel corso dell'affinamento in bottiglia. Al naso sprigiona profumi floreali di rosa e da bacca di mirto, espressione più pura e originale del Gamay Perugino. Attraverso l'affinamento in bottiglia gli aromi si presentano sempre più complessi ed intriganti e ricordano anche il finocchio selvatico e sentori di erbe mediterranee. Al gusto ha un ingresso dolce ed invitante, morbido, strutturato, con un tannino gentile e vellutato.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Un vino da ascoltare mentre racconta le storie e la magia dei nostri luoghi. Un vino per accompagnare i piatti di terra della tradizione e condividere il tempo della vita.

GRAPE VARIETY

Trasimeno Gamay

VINEYARD

Single vineyard located in the municipality of Panicale.
Planting distances: traditional (3 x 1).
Training system: in spurred cordon.
Average age of the vines: advanced.

PRODUCTION PER HECTARE

Grapes: 40/45 q/Ha.

Wine: 25 hl/Ha.

BOTTLING

from August, 24 months after the harvest.

AGEING

14 months in a large barrel, according to tradition, and 10-12 months in the bottle.

AVERAGE ANNUAL PRODUCTION

3500 bottles.

VINIFICATION

In the vineyard, the bunches of grapes are thinned out during the veraison phase in order to preserve the best ones. At the time of harvesting, rigorous manual selection is carried out for vinification of only the highest quality grapes, which are destemmed and gently pressed. The must is transferred to small temperature-controlled stainless steel tanks where it ferments for 10-12 days and macerates for a further 20 days or so. After malolactic fermentation in the steel tanks, the wine is transferred to large French oak barrels where it is allowed to mature for 12-14 months. The wine is left to settle for a few months in steel tanks and then prepared for bottling.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

The wine is a bright, intense ruby red, and takes on garnet-coloured hues as it matures in the bottle. It releases floral aromas of roses and myrtle berries, the purest and most original expression of Gamay Perugino. As the wine matures in the bottle, the aromas become increasingly complex and intriguing, and are also reminiscent of wild fennel and hints of Mediterranean herbs. It is sweet and inviting to the taste, soft and structured, and with gentle, velvety tannins.

PRODUCER'S SUGGESTIONS

This wine draws on the history and magic of our area.
It is a wine best served with traditional meat dishes and in good company.

DUCA DELLA CORGNA