



DIVINA VILLA

Trasimeno Gamay
Denominazione di Origine Controllata

RISERVA



DUCA DELLA CORGNA

CANTINA DEL TRASIMENO



DIVINA VILLA

Trasimeno Gamay
Denominazione di Origine Controllata

RISERVA

VARIETÀ DELLE UVE

100% Trasimeno Gamay.

VIGNETI

Dei produttori associati ubicati sulle colline di Castiglione del Lago, Paciano e Panicale.

PRODUZIONE PER ETTARO

Uva: 4000/4500 kg/ha.

Vino: 25/30 hl/ha.

INVECCHIAMENTO

Circa 12 mesi in grandi botti di rovere.

IMBOTTIGLIAMENTO

A partire da Febbraio di due anni dopo la raccolta.

AFFINAMENTO

7 mesi in bottiglia.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

30mila bottiglie circa.

VINIFICAZIONE

Pressatura: le uve diraspate e pigiate vengono fatte fermentare. Il contatto tra bucce e mosto si protrae per circa 20 giorni. Svinato viene mantenuto in vasche in locali temperati al fine di favorire la fermentazione malolattica.

Fermentazione alcolica: ad una temperatura non superiore ai 30°C al fine di mantenere inalterate le caratteristiche tipiche del vitigno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino cupo ed intenso, limpido.

Profumo: fine e complesso, ricco nella nota di bacche selvatiche, frutta di sottobosco e sottili toni vegetali.

Sapore: secco, ampio ed elegante nelle note di frutta rossa e spezie fini.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: ideale su carni rosse grigliate e selvaggina di piume e pelo arrosto.

Note di servizio: servire alla temperatura di 18° C nel bicchiere da rosso importante.

GRAPE VARIETIES

100% Trasimeno Gamay.

VINEYARDS

Owned by the associated producers, located on the hills of Castiglione del Lago, Paciano and Panicale.

YIELD

Grapes: 4000/4500 kg/ha.

Wine: 25/30 hl/ha.

AGING

12 months in large oak barrels.

BOTTLING

Starting in the February two years after the harvest.

MATURING

7 months in the bottle.

AVERAGE ANNUAL PRODUCTION

20-30,000 bottles.

VINIFICATION

Pressing: the grapes are stripped of the stem, pressed and fermented. The must remains in contact with the skins for approximately 20 days. After being separated from the skins, it is kept in vats in temperature-controlled environments for malolactic fermentation.

Alcoholic fermentation: at a temperature not higher than 30°C in order to maintain unaltered the typical characteristics of the vine.

CHARACTERISTICS

Color: dark, intense ruby red, limpid.

Bouquet: delicate and complex, with rich notes of wild berries, forest fruits and subtle vegetai tones.

Flavor: dry and elegant, with the notes of cherry, strawberry, plum and delicate spices.

PRODUCER'S SUGGESTIONS

Goes with: ideai with grilled red meats and roaster game.

Serve: a temperature of 18° C in glasses far aged red wine.

DUCA DELLA CORGNA