



DIVINA VILLA

Trasimeno Gamay
Denominazione di Origine Controllata



DUCA DELLA CORGNA

CANTINA DEL TRASIMENO



DIVINA VILLA

Trasimeno Gamay
Denominazione di Origine Controllata

VARIETÀ DELLE UVE

100% Trasimeno Gamay.

VIGNETI

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

PRODUZIONE PER ETTARO

Uva: 5500/6000 kg/ha.

Vino: 35/40 hl/ha.

VINIFICAZIONE

Pressatura: le uve diraspate e pigiate vengono fatte fermentare.

Il contatto tra bucce e mosto si protrae per circa 7-10 giorni. Svinato viene mantenuto in vasche in locali temperati al fine di favorire la fermentazione malolattica.

Fermentazione alcolica: ad una temperatura non superiore ai 25°C al fine di mantenere inalterate le caratteristiche tipiche del vitigno.

IMBOTTIGLIAMENTO

A partire da Luglio successivo alla raccolta.

AFFINAMENTO

4/5 mesi in bottiglia.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

40mila bottiglie circa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con intensi toni violacei, limpido.

Profumo: intenso e varietale, fresco e complesso nella nota di frutta fresca di sottobosco e nei sentori di spezie fini.

Sapore: secco, ampio ed elegante nelle note di frutta rossa e spezie dolci in chiusura.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: ideale su carni bianche salsate e selvaggina di piume e pelo di piccola taglia.

Note di servizio: servire alla temperatura di 16° C nel bicchiere da rosso giovane.

GRAPE VARIETIES

100% Trasimeno Gamay.

VINEYARDS

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

YIELD

GraPes: 5500/6000 kg./ha.

Wine: 35/40 hl/ha.

VINIFICATION

Pressing: the grapes are stripped of the stem, pressed and fermented. the must remains in contact with the skins for approximately 7-10 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 25°C in order to maintain unaltered the typical characteristics of the vine.

BOTTLING

Starting in July following the harvest.

MATURING

4-5 months in the bottle.

AVERAGE ANNUAL PRODUCTION

Approx. 40,000 bottles.

CHARACTERISTICS

Color: ruby red with intense purple overtones, limpid.

Bouquet: intense and varietal, fresh and complex in its note of fresh forest fruits and in the hint of delicate silice.

Flavor: dry, broad and elegant with the notes of cherry, strawberry and plum and sweet spices on the finish.

PRODUCER'S SUGGESTIONS

Goes with: excellent with white meats with sauces and with small game.

Serve: a temperature of 16° C in glasses for young red wine.

DUCA DELLA CORGNA