GIOVANOTTO DOC Trasimeno Gamay



INFORMAZIONI TECNICHE

UVAGGIO: Trasimeno Gamay

ANNATA: 2024

TERRENO: argilloso

ALTITUDINE: 250 m slm

ESPOSIZIONE: sud-est

FORMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con

potatura a cordone speronato

RESA ETTARO: max 5000 Kg Max

VENDEMMIA: manuale, inizio in

settembre

VINIFICAZIONE: vasche in cemento

COLORE: rosso rubino scarico

PROFUMO: frutti rossi, pera e liquirizia

SAPORE: fresco, fragrate e vivace

ALCOOL: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: leggermente

fresca

BOTTIGLIA: 0,75 l

RACCOLTA DIFFERENZIATA: verifica le regole del tuo Comune

bottiglia vetro

tappo sughero FOR 51 capsula C/ALU 90