

## Gamvs MMXII dolcetto d'alba superiore



Gamvs si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature rosso rubino, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ciliegia, prugna e mirtillo seguite da aromi di violetta, mora, fragola, carruba, vaniglia e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo.

### Caratteristiche

<b>Cru'</b>	Gamvs
<b>Altezza s.l.m.</b>	480 m.
<b>Esposizione solare</b>	I nostri vigneti si trovano su un altipiano ventilato e soleggiato tutto il giorno
<b>Vitigno</b>	dolcetto 100%
<b>Area di produzione</b>	Rodello
<b>Ceppi per ettaro</b>	5500 viti per ettaro circa
<b>Tipo di Allevamento</b>	Gujot e un'equilibrata potatura secca, un'attenta cura nel momento di maggior sviluppo vegetativo e un radicale diradamento prima e dopo l'invasatura, eseguiti manualmente, consentono un accurato controllo qualitativo. La parte meccanizzata del lavoro riguarda esclusivamente i trattamenti (solfato di rame e zolfo di cava) ed il controllo dell'inerbimento
<b>Annata</b>	2012
<b>Vendemmia</b>	raccolta manuale in piccole casse dopo il 18 settembre
<b>Affinamento</b>	12 mesi in botte grande di rovere di Slavonia e poi in bottiglia per due mesi
<b>Temperatura di servizio</b>	18°C
<b>Vinificazione</b>	in vasche di acciaio per dieci giorni di macerazione su buccia
<b>Colore</b>	rosso rubino impenetrabile con riflessi violacei
<b>Profumo</b>	intenso con note di prugna, mora e frutti rossi, su un fondo speziato
<b>Gusto</b>	avvolgente, morbido e pieno con un finale dolce ma non troppo ben bilanciato con i tannini mandorlato tipico del vitigno dolcetto
<b>Abbinamenti Gastronomici</b>	il suo ideale accostamento con formaggi, salumi e carni
<b>Terreno</b>	Sabbia 27%, Limo 51%, Argilla 22%
<b>Anno Impianto</b>	E' un unico vigneto risalente all'inizio degli anni '60.
<b>Superficie</b>	Il vigneto si estende su una superficie di tre ettari abbondanti
<b>Maturazione</b>	Si raccoglie manualmente in apposite casse alla metà di settembre
<b>Bottiglie Prodotte n.</b>	2800
<b>Da bersi</b>	Da bersi entro 10 anni in base all'annata.
<b>Gradazione Alcolica</b>	14,5% vol.
<b>Kg. di uve per vite</b>	Da 0.9 a 1.2 kg di uva per vite e per ettaro da 55-60 quintali