



ACQUISTATO IL .....

"Divina Villa" Trasimeno Gamay DOC 2022

2022



## Il vino che riposa nelle antiche cantine del palazzo del Duca

Divina Villa, 100% uve Trasimeno Gamay prodotto da soci della cantina con vigneti che si trovano sulle colline di Castiglione del Lago, Paciano e Panicale. Varietà piuttosto tardiva, la raccolta inizia dal 15 ottobre, quando le uve sono leggermente surmature. Conferite in cantina, vengono pigiate e diraspate e subito avviate alla fase di fermentazione. La macerazione sulle bucce prosegue per circa 20 giorni. Quindi, dopo la svinatura, si procede con la malolattica e la maturazione in barrique di rovere francese, collocate nelle storiche cantine del palazzo cinquecentesco del Duca della Corgna a Città della Pieve. In totale il vino resta in legno per circa 12 mesi, per essere poi imbottigliato a partire dal mese di febbraio di due anni dopo la raccolta. Colore rosso rubino cupo e intenso, al naso si rivela fine e complesso. Note di bacche selvatiche, frutta di sottobosco e sottili toni vegetali. In bocca è secco, ampio ed elegante, con note di frutta rossa e spezie fini.

Situata nel cuore dell'Umbria etrusca, Cantina del Trasimeno è una bella cooperativa che nasce grazie all'impegno dei viticoltori dei comuni che si affacciano sulle rive del Lago Trasimeno, ed è oggi una delle più importanti realtà umbre. Oltre ai classici vitigni tradizionali come il Grechetto, il Trebbiano e il Sangiovese, la cantina lavora con successo anche diverse varietà internazionali. In particolare da anni è protagonista di uno studio volto a valorizzare il Gamay, qui detto anche Gamay Perugino o Trasimeno Gamay. Negli anni la struttura della Cantina del Trasimeno si è ingrandita molto, arrivando a vinificare quasi 12mila tonnellate di uva nei primi anni 80. Quindi, in seguito a una inevitabile fase di ridimensionamento, legata al progressivo invecchiamento dei vigneti, la cantina ha letteralmente cambiato marcia, puntando non più sulla quantità ma soprattutto sulla produzione di vini di alta qualità. Sono così iniziati lavori di rinnovo dei vigneti e delle strutture di vinificazione. In questa ottica nasce la linea Duca della Corgna che prende il nome dal Ducato di Castiglione del Lago e dal suo capostipite il marchese Ascanio della Corgna. Oggi la cantina può contare su circa 200 soci che lavorano con passione una superficie vitata complessiva di circa 300 ettari.

### La Vigna

**Terreno** Formazione sedimentaria. Tessitura dei suoli da sabbioso argilloso a sabbiosi, talvolta con affioramenti argillosi.

**Esposizione Allevamento** Cordone speronato basso

### Densità imp. Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Umbria

**Uve** 100% Trasimeno Gamay

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** Si può bere da subito ma regge molto bene invecchiamento

**Abbinamento** Carni bianche salsate

**Vinificazione** Le uve vengono raccolte a perfetta maturazione. Una volta diraspate e pigiate vengono fatte fermentare. Il contatto tra buccia e mosto si protrae per circa 7-10 giorni. Svinato viene mantenuto in vasche in locali temperati al fine favorire la fermentazione malolattica. La fermentazione alcolica avviene ad una temperatura non superiore ai 25°C al fine di mantenere inalterate le caratteristiche tipiche del vitigno. L'imbottigliamento avviene a partire dal luglio successivo alla vendemmia.

**Sensazioni** 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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.