



ACQUISTATO IL

"Gamelot" Marche IGT Bianco 2023

2023

Bianco maturato in botti di rovere



Svinando®

Si chiama Gamelot, ed è un Marche bianco IGT proposto da Cantine di Castignano. Frutto di un complesso assemblaggio di uve tipiche del centro Italia, questo Gamelot nasce da Trebbiano al 40%, con Pecorino, Passerina e Verdicchio in parti uguali. Bianco fine ed elegante, questo Gamelot matura in botti di rovere che ne enfatizzano i sottili aromi. In bocca è intenso e pieno di suggestioni di frutta matura e fiori di mandorlo. Morbido, ha piacevoli sensazioni di frutti tropicali, pesca sciropata e ananas. Vino piacevolmente territoriale, questo bianco sembra essere nato per accompagnare i piatti di pesce della cucina tipica mediterranea. Da provare con un classico bacalà all'anconetana o con un'insalata di polpo, con patate, pomodorini e olive.

Le Cantine di Castignano sono una bella realtà rurale del Piceno. Lavorano vitigni di indiscutibile valore, alcuni autoctoni selezionati, che rappresentano l'identità viticola della regione. L'azienda si trova nello storico e caratteristico paese da cui prende il nome. Fondata nel 1960, è stata la prima cantina cooperativa nel Piceno, ed è attualmente una delle più grandi della Regione Marche. Grazie ai suoi circa 500 ettari vitati, gestiti con passione e competenza da altrettanti soci conferitori. Un terroir unico che beneficia degli influssi dei Monti Sibillini, ad Ovest, e del Mare Adriatico, a Est. Da oltre 50 anni, punto di riferimento della viticoltura della regione, grazie ai suoi vini fermi e agli spumanti, ma anche nel settore dell'olivicoltura, grazie alla produzione di olio extra-vergine di oliva di ottima qualità, nel proprio frantoio aziendale.

La Vigna

Terreno medio impasto, prevalentemente argilloso

Esposizione Nord Est

Allevamento spalliera

Densità imp. 3000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Marche

Uve trebbiano 40% pecorino 20% passerina 20% verdicchio 20%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione vinificazione in bianco con l'utilizzo di un ceppo di lievito selezionato, segue una maturazione in botte grande di legno per 10 mesi

Sensazioni Colore: giallo verdognolo. Profumo: intenso con sentori di frutta matura e uva lievemente appassita, rosa e vaniglia
Sapore: morbido, con piacevoli sensazioni di frutti tropicali, pesca sciropata e ananas

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821