

GLI ICONICI / C'OSA



# C'OSA

TRASIMENO - Denominazione di Origine Controllata GAMAY del  
TRASIMENO RISERVA

## VITIGNO

Gamay del Trasimeno

## ANNO

2019

## ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

Sud-Ovest - 320 m. s. l. m.

## BOTTIGLIE

NUMERATE

1 - 1333

## TIPO DI IMPIANTO

Guyot - 5000 ceppi/Ha

## FORMATO

750 ml - 1500 ml

## PRODUZIONE MEDIA

50 q/ha

## CONFEZIONE

6 bott. / sughero

## VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

A due/tre settimane dalla raccolta delle uve per il rosato si effettua la vendemmia conclusiva dei grappoli rimasti, con una ulteriore selezione manuale. La fermentazione spontanea senza l'utilizzo di lieviti aggiunti viene seguita dalla macerazione sulle bucce che varia a seconda della stagione con un 20% di uve a grappolo intero.

## DISPONIBILE

## ALCOL

15% VOL.

## MATURAZIONE E AFFINAMENTO

6 mesi in cemento, 12 mesi in botti grandi da 10 hl e cemento. 6 mesi in bottiglia.

## CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino non molto carico. Al naso esprime note floreali, aromi di frutti di bosco, lampone, fragole, ciliegie e nuances speziate e marsecate. Al gusto è elegante con lievi note fruttate, freschezza intensa e una buona persistenza.

## ABBINAMENTI

Si accompagna molto bene con risotti, carni e preparazioni non particolarmente strutturate ma caratterizzate dalla presenza di elementi grassi.