



# GAMBAI

L'ORIGINE DEL NOME E LA RAFFIGURAZIONE DELL'ETICHETTA GIOCANO SU PIÙ ASPETTI. IL SIGNIFICATO LETTERALE DEL NOME È "GAMBALE" O "STIVALE" IN LINGUA ITALIANA, PER L'APPUNTO "GAMBAJ" IN LINGUA PIEMONTESE. RICORDA IN MODO INEQUIVOCABILE LA SAGOMA DELL'ITALIA E AL CONTEMPO STESSO L'IMMAGINE DELL'ETICHETTA RAFFIGURA IL CLASSICO STIVALE DI GOMMA UTILIZZATO DA CHI LAVORA QUOTIDIANAMENTE IN VIGNA

## VINO

Piemonte D.O.C.

## VARIETÀ

Barbera 60% - Ruchè 30% - Pelaverga 10%

## VINIFICAZIONE

Partite di vino selezionate da produttori di varie zone del Piemonte, affinate parzialmente in acciaio e parzialmente in legno (6 mesi circa) a seconda della varietà d'uva. Assemblate ed imbottigliate a circa 9 mesi dalla raccolta.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino non troppo intenso ma brillante. Profumi freschi di viole, lamponi, ribes, pesca, anice e pepe bianco. Gusto mediamente tannico, non troppo caldo, fresco e scorrevole.

## CONSUMO E MATURITÀ

Ottimo abbinamento per piatti semplici e gustosi della tradizione piemontese (antipasti caldi e freddi, primi a base di pasta all'uovo) così come piccoli stuzzichini per aperitivi o piatti di carne leggermente speziati. Da consumare giovane (entro i primi 4-5 anni) ad una temperatura di 16°C (60°F)

