



CàMaiol

Giomè

BENACO BRESCIANO I.G.P.

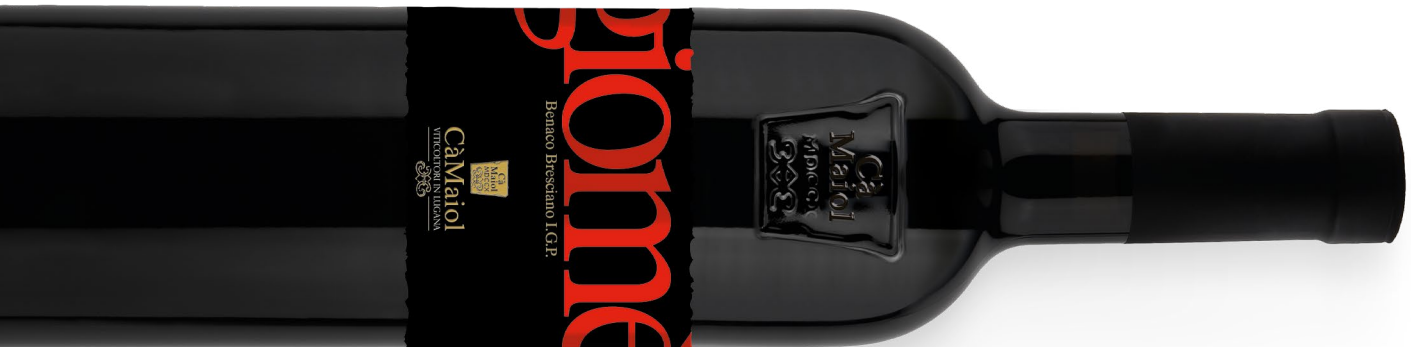




# CàMaiol

**BENACO BRESCIANO I.G.P.**

## Giomè



## Verkostungsnotiz

Dieser Name bezieht sich auf ein Wort des antiken Roms: „Giomelle“, das die Verbindung zweier Dinge bezeichnet. Tatsächlich vereint der Giomè zwei Komponenten: Gropello, die einheimische Rebsorte aus dem Hinterland des Gardasees und eine Cuvée aus den Sorten Marzemino, Barbera und Sangiovese, die hier schon lange wachsen. Nach der Gärung und dem Ausbau in Edelstahl, die nach Rebsorten getrennt erfolgen, wird der Verschnitt gewählt, der Giomè ins Leben ruft: einen mittelkräftigen, frischen und ausgewogenen Wein.

<b>Rebsorte</b>	Gropello, Marzemino, Barbera und Sangiovese.
<b>Nase</b>	Der Duft erinnert an Beeren, Noten von Tabak und Gewürzen.
<b>Alkoholgehalt</b>	13,5% Vol
<b>Serviertemperatur</b>	16 - 18° C
<b>Empfehlungen</b>	Gegrilltes oder gebratenes rotes Fleisch, perfekt zu Wildgerichten



**camaiol.it**