

CASALE GABBADEO I vini della tradizione

Gobbo

Rosso Igp Montenetto di Brescia

Il Gobbo nasce nel lontano 1972 dal desiderio di adattare al territorio lo storico uvaggio base dei grandi vini della zona del Bordeaux, aggiungendo il Marzemino a Merlot e Cabernet Sauvignon.

Il vitigno autoctono Marzemino conferisce un'impronta particolare e caratteristica a questo uvaggio. Il Gobbo® rappresenta anche l'etichetta storica della casa, essendo stato il primo vino commercializzato in bottiglia nel 1972.

La vinificazione prevede una lunga permanenza sulle bucce, intervallata da frequenti délastages e l'utilizzo di tannini nobili selezionati. L'affinamento avviene in botti grandi di rovere per oltre 24 mesi e la commercializzazione dopo almeno sei mesi di bottiglia.



Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati segno tangibile del lungo affinamento in botti di rovere.

Profumo: intenso, delicato, persistente e fine, con aromi complessi di vaniglia, ciliegia cotta, prugna secca, spezie dolci.

Sapore: pieno, delicato e persistente, con un vago sentore di cioccolato; secco, caldo, abbastanza morbido.

Vitigni: 40% Cabernet Sauv., 40% Merlot, 20% Marzemino.

Prodotto dal: 1972. (1972-'80 con il nome di Rosso del Gobbo). Dal 1994®.

Produzione media annua di bottiglie: 30.000.

Formati di bottiglie: Bottiglia intera 0,75 l. e Magnum 1.5 l.

Esposizione dei vigneti: Est - Ovest.

Altimetria del vigneto: 150 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: ondulazioni terminali dell'anfiteatro morenico del Garda, di impasto denso, più argilloso che calcareo.

Sistema di allevamento: guyot a cordone speronato, a tralcio rinnovabile il Marzemino.

Resa per ettaro: 60 q.li per ettaro vitato.

Epoca di raccolta delle uve: Dal 20 settembre al 20 ottobre.

Annata di vendemmia: 2008

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Temperatura di servizio: 18°C, da ossigenare in Decanter almeno un'ora prima della mescita.

Bicchieri consigliati: bordeaux Gran Cru.

Abbinamenti carni rosse cotte, cacciagione, formaggi.

