



*Provenza*

PROVENZA

Cà Maiol



## GIOME Nr. 402

Valget af dette fancy navn er knyttet til et ord af det gamle Rom, Giomelle, hvilket betyder forening af to ting, faktisk Giomè er en forening af to store sorter fra baglandet til Gardasøen, nemlig druer Merlot og Cabernet Sauvignon.

Disse to druer raffineret i 6 måneder i barrique kontrolleres af en klog og kontinuerlig smagning lavet fra tøndene, som bestemmer det punktfulde modenheds udtryk.

Først derefter samles de to vine, og takket være en perfekt samling, er givet liv til *Giomè*. Medium fyldig vin med antydninger af træ meget afbalanceret.

Garda Varietal Merlot og Cabernet.

### Smagsnoter og teknikker

Duft: lugtesansen har følelser af bær, antydning af tobak og krydderier.

Alkohol: 13% vol.

Serveringstemperatur: 16-18 ° C

Serveringsforslag: Stegt rødt kød, eller grill, ideel med spid.