



GAGIABLU
ROSELLE • MAREMMA



MERLOT TOSCANA IGT

Frà MERLOT

VITIGNI	Merlot 100%
ZONA	Roselle, Grosseto - Maremma Toscana
TERRENO	Medio impasto, ben drenante
PERIODO VENDEMMIA	Primi settembre
CONTENUTO ALCOLICO	14,5%

VINIFICAZIONE

L'uva viene selezionata tramite diradamento prima della raccolta. A completa maturazione si effettua una selezione dei migliori grappoli, raccolti a mano in cassetta nelle ore più fresche della mattina, pigiadiraspata e condotta in vasche di fermentazione termocondizionate in acciaio inox. Dopo l'avvio della fermentazione, la temperatura viene fatta salire gradualmente, fino ad un massimo di 28 °C verso la fine del processo fermentativo. La macerazione viene gestita con operazioni quotidiane di rimontaggio breve e déléstage e dura circa 20 giorni. Dopo la svinatura il vino svolge la fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox, quindi passa in tonneau da 500 litri e barriques di pregiato rovere francese. L'affinamento in legno dura 18 mesi. Seguono le operazioni di assemblaggio, stabilizzazione e imbottigliamento. Prosegue poi l'affinamento in bottiglia per 6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è rosso rubino intenso e brillante con riflessi violetti; profumo intrigante di grande ricchezza e complessità, pieno di sfumature, in cui si riconoscono forti sentori di frutti neri maturi di bosco, eleganti note balsamiche, spezie dolci, come vaniglia e caramello. I tannini vivaci, profondi e persistenti, ben bilanciati dal volume e dalla freschezza, danno a questo vino un gusto armonico e pieno ed una lunga prospettiva d'invecchiamento.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Temperatura intorno a 18 °C in calici di grande ampiezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con selvaggina e grandi piatti di carni rosse o come vino da meditazione.

Strada provinciale dei Laghi - Roselle (GR)

gagia@gagiablu.it

www.gagiablu.it