



GAGIABLU
ROSELLE • MAREMMA



SANGIOVESE TOSCANA IGT

GIOVÉ

VITIGNI	Sangiovese 100%
ZONA	Roselle, Grosseto - Maremma Toscana
TERRENO	Medio impasto, ben drenante
PERIODO VENDEMMIA	Metà settembre
CONTENUTO ALCOLICO	13,5%

VINIFICAZIONE

Dopo un'attenta selezione l'uva viene raccolta a mano, pigiadiraspata subito e condotta in vasche termocondizionate di acciaio inox. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 28 °C. La macerazione viene gestita con operazioni quotidiane di rimontaggio breve e delestage e dura al massimo 15 giorni. Dopo la svinatura, il vino svolge la fermentazione malolattica in inox, quindi rimane ad affinare sulla feccia fina per minimo 18 mesi. Seguono le operazioni di assemblaggio, stabilizzazione ed imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia di 6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino brillante e vivo. Al naso grande intensità fruttata con note di frutta rossa e nello sfondo un richiamo floreale di violetta. Gusto rotondo con tannini vivaci e setosi ed una chiusura molto pulita, sapida e persistente. Rispetta fedelmente le caratteristiche di questo grande vitigno, contraddistinto nella nostra zona da una perfetta e completa maturazione dell'uva e dal raggiungimento di equilibrio ed armonia fra le componenti.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Temperatura intorno a 18 °C in calici di media ampiezza. In estate sorprendente anche servito più fresco, intorno ai 12°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare antipasti di terra, primi piatti a base di pasta, carni bianche e rosse alla griglia.

Strada provinciale dei Laghi - Roselle (GR)

gagia@gagiablu.it

www.gagiablu.it