



**GAGIABLU**  
ROSELLE • MAREMMA



MERLOT TOSCANA IGT

## FRÀ MERLOT

VITIGNI	Merlot 100%
ZONA	Roselle, Grosseto Maremma Toscana
TERRENO	Medio impasto, a reazione neutra, profondo e ben drenante
PERIODO VENDEMMIA	Primi settembre
CONTENUTO ALCOLICO	14,30 %

### VINIFICAZIONE

L'uva viene selezionata in vigna e raccolta a mano nelle ore più fresche della mattina, pigiadiraspata e condotta in vasche di fermentazione termocondizionate in cemento. 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 cemento, quindi passa in tonneau da 500 litri di pregiato rovere francese, metà nuovi, metà di secondo passaggio. L'affinamento in legno dura circa 18 mesi. Seguono le operazioni di assemblaggio, stabilizzazione ed imbottigliamento.

### 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 di 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.