



GAGIABLU
ROSELLE • MAREMMA



SANGIOVESE TOSCANA IGT

GIOVÈ

VITIGNI	Sangiovese 100%
ZONA	Roselle, Grosseto Maremma Toscana
TERRENO	Medio impasto, a reazione neutra, profondo e ben drenante
PERIODO VENDEMMIA	Metà settembre
CONTENUTO ALCOLICO	13,60 %

VINIFICAZIONE

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 circa una metà passa in botte di rovere da 20 HL, mentre l'altra metà permane in tini di cemento ad affinare sulla feccia fina, il tutto compiendo un affinamento di circa 18 mesi. Seguono le operazioni di assemblaggio, stabilizzazione ed imbottigliamento, effettuato nel corso dell'estate del secondo anno successivo alla vendemmia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino brillante e vivo. Al naso grande intensità fruttata con note di piccoli frutti di bosco neri maturi; sullo sfondo sentori speziati di pepe rosa e tabacco, nel finale una lievissima percezione di spezie dolci (vaniglia). 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 16 °C in calici di media ampiezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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