



GAGIABLU
ROSELLE • MAREMMA



VERMENTINO TOSCANA IGT

VERMENTINO

VITIGNI	Vermentino 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 nelle ore più fresche della mattina, pigiadiraspata e raffreddata subito con ghiaccio secco fino a 8 °C, condotta in pressa, dove rimane qualche ora sottoposta ad una pressatura a freddo. Il mosto ottenuto viene lasciato 72 ore in decantazione a 5 °C, quindi viene travasato e ripulito dalla frazione fecciosa. La fermentazione avviene in vasi inox a temperatura controllata di 15 °C. Successivamente il vino viene conservato per 8 mesi in tini di acciaio sulle fecce fini a 10 °C, evitando la fermentazione malolattica. Seguono le operazioni di stabilizzazione e l'imbottigliamento, effettuato nell'estate successiva alla vendemmia, per esaltarne ancor più la complessità e l'inconfondibile carattere varietale.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino brillante con riflessi di oro giallo. Al naso intensi profumi fruttati con note varietali di pompelmo rosa e pesca; eleganti sentori di erbe officinali, salvia e timo, intenso carattere minerale sullo sfondo. Al palato grande piacevolezza ed equilibrio, esuberante freschezza bilanciata dalla rotondità del sapore con una marcata sapidità tipica dei terroir mediterranei.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Intorno a 8 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo e per accompagnare tutti i piatti di pesce e frutti di mare, anche i più elaborati e ricchi di sapore, carni bianche, antipasti preparati con verdure.