



GAGIABLU
ROSELLE • MAREMMA



METODO CLASSICO NATURE ROSÉ MILLESIMATO

XVIII - DICIOTTESIMO

VITIGNI	Sangiovese 100%
ZONA	Roselle, Grosseto Maremma Toscana
TERRENO	Medio impasto, a reazione neutra, profondo e ben drenante
PERIODO VENDEMMIA	Metà-fine agosto
CONTENUTO ALCOLICO	12,30 %

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta a mano al mattino presto prima della completa maturazione, per preservare l'acidità naturale. In seguito, viene caricata intera in pressa e sottoposta a spremitura rapida e soffice. Il mosto ottenuto viene subito raffreddato e sottoposto a decantazione statica a 3 °C, quindi fermentato in acciaio inox alla temperatura controllata di 15 °C. Successivamente il vino viene conservato per 6 mesi sulle fecce fini a 10 °C, evitando la fermentazione malolattica e fornendo minimi apporti di anidride solforosa. Seguono l'assemblaggio della cuveé ed il tiraggio per la presa di spuma in bottiglia. Esso permane poi 36 mesi sui lieviti, a 13 - 14 °C, prima della sboccatura ed il successivo riposo in bottiglia per almeno 4 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosato leggerissimo e luminoso che ricorda i petali di rosa, con riflessi vivaci e brillanti. Perlage molto fine, fitto e persistente, spuma bianchissima che si sviluppa nel bicchiere in modo graduale ed elegante. Al naso si evidenziano aromi di pan brioché con frutta bianca fresca, molto intensi ed invitanti. Al palato grande freschezza, croccantezza e cremosità, con un finale lungo, sapido, asciutto, elegante e piacevolmente armonioso.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Intorno a 5 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo, sorprendente come vino a tutto pasto.