



**GAGIABLU**  
ROSELLE • MAREMMA



VERMENTINO TOSCANA IGT

## VERMENTINO

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

### VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta a mano nelle ore più fresche della mattina selezionando solo i grappoli migliori e raffreddata in cella frigo a 5°C dove rimane per una notte. Il giorno dopo viene diraspata e segue una pressatura soffice. 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 17 °C. Successivamente il vino viene conservato per 9 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'anno successivo alla vendemmia, per esaltarne ancor più la complessità e l'inconfondibile carattere varietale. Segue poi l'affinamento in bottiglia di 6 mesi.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino brillante. 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.

Strada provinciale dei Laghi - Roselle (GR)

[gagia@gagiablu.it](mailto:gagia@gagiablu.it)

[www.gagiablu.it](http://www.gagiablu.it)