



GAGIABLU
ROSELLE • MAREMMA

VINO SPUMANTE

XVIII - DICIOTTESIMO

VITIGNI	Sangiovese 100%
ZONA	Roselle, Grosseto - Maremma Toscana
TERRENO	Medio impasto, ben drenante
PERIODO VENDEMMIA	Metà -fine agosto
CONTENUTO ALCOLICO	12,5%

VINIFICAZIONE

L'epoca di vendemmia viene stabilita sulla base delle analisi effettuate sulle uve in modo che si raccolga prima della completa maturazione in modo da preservare l'acidità naturale. L'uva viene raccolta a mano in cassette al mattino presto e viene poi raffreddata in cella frigo per una notte. In seguito, viene caricata a grappolo intero 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. Segue il tiraggio per la presa di spuma in bottiglia. Esso permane poi 36 mesi sui lieviti in bottiglia, a 13 - 15 °C, prima della sboccatura ed il successivo riposo in bottiglia per almeno 4 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo dorato con riflessi ramati, molto vivace e brillante. Perlage molto fine, spuma bianchissima che si sviluppa nel bicchiere in modo graduale ed elegante. Al naso si evidenziano aromi di crosta di pane e mandorle 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.



Strada provinciale dei Laghi - Roselle (GR)

gagia@gagiablu.it

www.gagiablu.it