GAGIABLU
ROSELLE • MAREMMA



SANGIOVESE ROSATO
DOC MAREMMA TOSCANA

ROSELLÆ

VITIGNI	Sangiovese 100%
ZONA	Roselle, Grosseto - Maremma Toscana
TERRENO	Medio impasto, ben drenante
PERIODO VENDEMMIA	Metà -fine agosto
CONTENUTO ALCOLICO	10,5%

VINIFICAZIONE
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 sulle fecce fini a 10 °C, evitando la fermentazione malolattica e fornendo minimi apporti di anidride solforosa. Seguono le operazioni di assemblaggio, stabilizzazione ed imbottigliamento

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore rosa leggerissimo e brillante con una tonalità che ricorda la cipria ed i petali di rosa. Profumo nitidissimo, fresco ed attraente con intensa carica fruttata e note molto femminili di pesca e fragolina selvatica. Suggestioni floreali e balsamiche (mentastro e timo) sullo sfondo. Gusto intrigante e dissetante tessitura acida, che esalta la fragranza, la bevibilità ed il carattere estivo di questo rosato e ben si integra con una buona armonia e struttura gustativa, regalando un finale sapido e persistente.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO
Intorno a 8 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ideale con insalate ricche, panzanella o verdure grigliate. Ottimo con carni bianche o pesce cucinati in modo semplice.

Strada provinciale dei Laghi - Roselle (GR) gagia@gagiablu.it
www.gagiablu.it