GAGIABLU
ROSELLE • MAREMMA




VINO SPUMANTE ROSATO BRUT

# AESTHETIC

| | |
|---|---|
| VITIGNI | Sangiovese 100% |
| ZONA | Roselle, Grosseto - Maremma Toscana |
| TERRENO | Medio impasto, ben drenante |
| PERIODO VENDEMMIA | Metà 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. Segue spumantizzazione in autoclave e la permanenza sulle fecce fini per 4 mesi.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosa tenue brillante con perlage fine e persistente.
Al naso esprime profumi fragranti e delicati di fragolina di bosco, lampone, melograno e ciliegia, accompagnati da note floreali di rosa e leggere sfumature agrumate. In bocca è fresco, vivace e armonico, con una bollicina elegante, buona sapidità e un finale asciutto, piacevolmente fruttato e persistente.

## CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Intorno a 4/5 °C.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, si abbina bene a antipasti, salumi delicati, crostacei, sushi, primi leggeri, pizza gourmet e carni bianche.

Strada provinciale dei Laghi, 121 - Roselle (GR) gagia@gagiablu.it
**www.gagiablu.it**