



GAGIABLU
ROSELLE • MAREMMA



BIANCO TOSCANA IGT

La BISCHERA

GRAPE VARIETIES

Viognier

AREA

Roselle, Grosseto - Maremma Toscana

SOIL

Medio impasto, ben drenante

HARVEST PERIOD

Metà settembre

ALCOHOL CONTENT

12,5%

VINIFICATION

The grapes are hand-harvested, immediately destemmed and crushed, and transferred to temperature-controlled stainless steel tanks. Fermentation takes place at a controlled temperature.

The wine undergoes partial malolactic fermentation in stainless steel. This is followed by blending, stabilization, and bottling.

TASTING NOTES

Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo aromatico e avvolgente con note di albicocca, banana, frutti tropicali, sentori agrumati e di fiori bianchi. Al palato è morbido, ampio, con una buona acidità e dal finale lungo e persistente con richiami fruttati.

SERVING SUGGESTIONS

Around 8 °C.

FOOD PAIRING

Excellent with seafood appetizers, shellfish, flavorful first courses, white meats, spiced cuisine, and fresh cheeses.