GAGIABLU
ROSELLE • MAREMMA



BIANCO TOSCANA IGT

La BISCHERA

VITIGNI	Viognier
ZONA	Roselle, Grosseto - Maremma Toscana
TERRENO	Medio impasto, ben drenante
PERIODO VENDEMMIA	Metà settembre
CONTENUTO ALCOLICO	12,5%

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta a mano, pigiadiraspata subito e condotta in vasche termocondizionate di acciaio inox. La fermentazione avviene a temperatura controllata.
Il vino svolge parzialmente la fermentazione malolattica in inox. Seguono le operazioni di assemblaggio, stabilizzazione ed imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Intorno a 8 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con antipasti di mare, crostacei, primi piatti saporiti, carni bianche, cucina speziata e formaggi freschi.

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