



GAIOLE

I.G.T. TOSCANA ROSSO



Analizzando

Zona di produzione: Ultimo Eremo loc. Casa al Vento, Gaiole in Chianti (SI)

Uvaggio: Sangiovese 60% - Merlot 40%

Altitudine: 456 m s.l.m

Sistema di allevamento: cordone speronato

Vendemmia: manuale - terza decade di settembre

Vinificazione: in rosso con termo condizionamento del processo fermentativo

Macerazione: sulle vinacce per 12/15 giorni

Maturazione: parte in acciaio e parte in barrique seguiti da almeno 3 mesi di affinamento in bottiglia

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Degustando

Dall'acceso colore rosso rubino, rivela al naso un bouquet intenso e persistente in cui il fruttato prevarica le note speziate di liquirizia e pepe che si avvertono avvinando il bicchiere. Vino giovane, secco, asciutto, dal tannino marcato e di buona persistenza

Temperatura di servizio: 16°-18°

Abbinamento: primi piatti succulenti

Lo chef della casa consiglia: pappardelle al ragù di cinghiale