

GAIOLÈ

I.G.T. Toscana Rosso

Analizzando

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

Uvaggio: Sangiovese 60% - 40% Merlot

Altitude: 456 m s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Vendemmia: manuale - terza decade di settembre

Vinificazione: in rosso sulle vinacce per 25-30 giorni con termocondizionamento del processo fermentativo

Maturazione: Parte in acciaio e parte in barriques seguiti da almeno 6 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

