



LA GERLA
di Alessandro Rossi

Toscana I.G.T. Rosso Quando gli angeli giocano nella vigna...

DENOMINAZIONE: Toscana Rosso I.G.T.

VITIGNO: Sangiovese grosso

DESCRIZIONE GENERALE: La zona di produzione si trova a Montalcino ed è caratterizzata da un terreno argilloso. I vigneti - impiantati tra il 1998 e il 2000 - sono disposti ad un'altitudine di 350 slm e hanno un'esposizione verso sud. La resa per ettaro è di circa 80 quintali

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO: L'uva viene raccolta e selezionata sul tavolo di cernita in cantina. La vinificazione avviene in acciaio, la macerazione sulle bucce dura per circa 12 giorni a temperatura controllata. L'affinamento del vino è interamente in acciaio

VISTA: Colore rosso vivo

OLFATTO: Sentori di fragola matura

GUSTO: Buona sapidità e morbidezza

DATI ANALITICI INDICATIVI: Grado alcolico: 14,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 4,83

SERVIZIO: 19°C (in estate anche più fresco)

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Particolarmente adatto per la carni bianche, affettati e formaggi freschi e di media stagionatura.



www.agbselezione.com



AGB SELEZIONE

AGRICOLE GUSSALLI BERETTA