

GJOVE

SANGIOVESE BIOLOGICO
SENZA SOLFITI



Varietà uve: Sangiovese 100%

Dati analitici: vino rosso secco, fermo

Grado alcolico: 13,5% vol.

Area di produzione: colline imolesi

Terreno: consistenza media, misto argilloso e calcareo

Altitudine: 130/150 mt s.l.m.

Max. Resa/ha.: 17 tons/ha.

Pigiatura e fermentazione: raccolta manuale, selezionando i migliori grappoli, passa poi attraverso una soffice pigiatura. Il mosto viene lasciato macerare per circa 15 giorni in contenitori di acciaio a temperatura controllata fino al gennaio seguente la vendemia. Il vino viene poi travasato in autoclavi di acciaio e lasciato riposare almeno 6 mesi per sviluppare gli aromi tipici del vitigno.

Conservazione: in autoclave di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso granato, con sfumature violacee.

Profumo: intenso, ampio e vinoso con profumo delicatamente speziato e note di vaniglia.

Gusto: secco, asciutto e armonico, lievemente tannico.

Consigli del produttore: vino adatto ad antipasti a base di salumi, arrosti di carni rosse, cacciagione e bistecche alla griglia.

Temperatura di servizio: 16-18° C

Consigli di servizio: lasciare riposare alcuni minuti prima di servire per esaltare le caratteristiche olfattive del prodotto.