

Vino GENIALE - ROSSO I.G.T TOSCANA

È un vino GENIALE che nasce da un blend di 85% di uve Petit Verdot e 15% di uve Gamay. **Il vitigno Petit Verdot è originario del Medoc**, in Francia, è molto esigente per la maturazione e spesso il suo migliore potenziale viene espresso lontano dai luoghi di origine. Dà origine a vini di **colore rosso rubino intenso, con profumi fruttati e floreali e con una particolare nota speziata**, con tannini in evidenza anche se morbidi. Adatto al lungo invecchiamento e al taglio con altri vini.

Il **Gamay** è per eccellenza l'uva rossa del Beaujolais, il famoso novello francese della Borgogna. La varietà è molto precoce durante tutto il ciclo vegetativo, per questo motivo è sensibile alle gelate primaverili, tende alla sovrapproduzione pertanto necessita di rigorose pratiche culturali per ottenere vini di pregio. Dà vita a vini di **colore rosso rubino con sfumature porpora e blu, con intensi aromi di lampone, amarena, prugna, mirtillo, fragola, talvolta anche aromi floreali violetta e rosa**. Vini apprezzati per la loro leggerezza, alta acidità non possiedono elevate quantità tanniche e sono adatti ad essere consumati non oltre i due tre anni.

Dopo vari tentativi è nato "GENIALE" un vino molto particolare dove i due **vitigni Petit Verdot e Gamay** si fondono e si completano a vicenda come in una bellissima storia d'amore.



DETTAGLI VINO

Classificazione: Rosso I.G.T Toscana

Uvaggio: 85% Petit Verdot e 15% Gamay

Zona di produzione: Vinci – Firenze – Toscana

Tecnologia di produzione: La vendemmia manuale inizia con la raccolta delle uve Gamay, che sono le prime a raggiungere la giusta maturazione e prosegue, a fine Settembre, con le uve Petit Verdot. Le uve selezionate vengono convogliate in serbatoi di acciaio inox dove, grazie al glucosio contenuto nel succo dell'uva e ai lieviti presenti nella pruina, iniziano la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata di circa 27°C. Per garantire l'estrazione di antociani, aromi e la giusta quantità di tannini vengono fatti interventi di rimontaggi dei mosti e dèlestage. La macerazione ha una durata di 7 – 8 giorni.

Maturazione: A fine fermentazione malolattica i vini vengono affinati in barrique di rovere di media tostatura per esaltare il bouquet di spezie dolci. Terminato il periodo di maturazione i vini vengono assemblati e il blend è fatto riposare in vasche di cemento, prima di procedere all'imbottigliamento.

Conservazione: 5 anni dall'imbottigliamento

Gradazione alcolica: 13,5 %

Note di degustazione: colore rosso rubino intenso con sfumature tendenti al blu. Profumi floreale e note di frutti rossi come lampone e mirtillo. Al palato complessa armonia floreale e di frutta fresca, finale lungo e persistente, tannini morbidi e gentili in equilibrio con una buona componente acida.

Temperatura di servizio: 18° C

Abbinamento gastronomico: Piacevole con salumi tipici Toscani, primi a base di pomodoro o funghi. Perfetto con carne arrosto o alla griglia leggermente aromatizzata.

CERTIFICAZIONE PRODOTTO BIOLOGICO

