

NOME DEL VINO:

GIMAS

COME NASCE:

Dopo 6 mesi dalla vendemmia, si selezionano i tonneaux migliori per ogni tipologia di vino rosso: per questi si allestisce la "PIRAMIDE DEL GIMAS", gruppo di tonneaux dedicati, dove i vini prescelti continueranno l'affinamento per altri 12 mesi, prima del definitivo blend. Segue poi un affinamento in bottiglia di almeno altri 8 mesi.

DENOMINAZIONE:

2018 ROSSO TOSCANA IGT

2019 ROSSO TOSCANA IGT

2020 ROSSO CAPALBIO DOC RISERVA???

ZONA DI PRODUZIONE:

MAREMMA (CAPALBIO-GROSSETO)

ALTITUDINE:

110-130 m s.l.m.

TIPO DI TERRENO:

Argilloso, con limo e scheletro fine.

UVAGGIO:

50% SANGIOVESE - 25% SYRAH – 25% CABERNET SAUVIGNON

ESPOSIZIONE:

Nord-Sud

DENSITA' IMPIANTO:

5.200 p\ha

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato e guyot semplice

PORTINNESTO:

110 R

EPOCA DI RACCOLTA:

2ª settimana di settembre per il Syrah

3ª settimana di settembre per il Sangiovese

4ª settimana di settembre per il Cabernet Sauvignon

RESA DI UVA PER ETTARO:

60 QUINTALI

ENOLOGO:

SERGIO PARMEGGIANI

RESPONSABILE DI PRODUZIONE:

RICCARDO SIMONELLI

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE:

PIGEAGE PER 10-14 GG IN PICCOLI FUSTI DI LEGNO

MALOLATTICA:

IN TONNEAUX 2°-3° PASSAGGIO

ELEVAGE:

IN TONNEAUX DI ROVERE FRANCESE PER 16-18 MESI

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:

ALMENO 8 MESI

BOTTIGLIE PRODOTTE:

Serie limitata: 1.200 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Vino "scuro", di grande consistenza. Al naso offre note di cassis con un terziario di noce, tabacco dolce e vaniglia. Al palato si rivela una avvolgente ciliegia sotto spirito. La buona struttura è caratterizzata da tannini setosi, grazie anche alla sucrosità della glicerina: ben presenti, ma mai aggressivi.

ABBINAMENTI: Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C



LA VIGNA
SUL MARE



Via Diaccialone, 4 • Pescia Fiorentina • 58011 Capalbio (GR)

www.lavignasulmare.it