NOVITÀ

GALASSI

Sangiovese Appassimento Romagna D.o.c.

Un sangiovese intrigante, che riscopre l'antica tecnica dell'appassimento dove, a passi lenti, le uve si concentrano regalando un vino corposo e coinvolgente.

Per la realizzazione di questo 'Sangiovese Appassimento Romagna Doc', già in vigna le uve sangiovese vengono accuratamente selezionate e deposte su piccole cassette, dove restano ad appassire in ambiente controllato per almeno sette settimane, per concentrare lo zucchero e il sapore.

Alla fine di novembre, le uve appassite vengono diraspate, pigiate delicatamente, poste in una vasca di acciaio inossidabile e lasciate fermentare a temperatura controllata.

La macerazione dura tre settimane e la fermentazione termina quando l'uva ha raggiunto un equilibrio naturale di zucchero e alcool.

La maturazione avviene in cantina, per la durata di sei mesi, dopodiché il vino viene imbottigliato.

Gradazione alcolica
14,5% vol.

Note organolettiche
Vino strutturato con corpo vellutato e denso, morbidi tannini e grande profondità aromatica, con note di spezie e frutta matura.

Abbinamenti
Si accompagna perfettamente ai piatti saporiti della cucina italiana. Può essere apprezzato al meglio in degustazione, nei momenti di meditazione, ed è sorprendente come aperitivo.

www.vinigalassi.com