

GOGHI IGT Toscana Rosso



VIGNA

Superficie in produzione: 5,17 ettari Aria di produzione: Montecucco

Terreno: misto argilloso, molto ricco in scheletro Densità: 8.000 fino a 20.000 ceppi per ettaro

VITICOLTURA

Gestione razionale dei trattamenti
Forma di allevamento: cordone monolaterale bilanciato
Eliminazione manuale delle bacche verdi a luglio ed agosto
Vendemmia interamente manuale
Scelta manuale sulla pianta, seguita dalla selezione
degli acini migliori su nastro di scelta

VINIFICAZIONE

In cuves inox da 30 hl per favorire la divisione parcellare Macerazione semi-carbonica per esaltare le note fruttate Fermentazione: temperatura di 22-23°C con macroossigenazione, seguita da battonage

INVECCHIAMENTO

In anfore di cemento, che forniscono una naturale ossigenazione del vino ed esaltano la mineralità Affinamento in bottiglia per minimo 4 mesi

ASSEMBLAGGIO

Sangiovese 57%, Merlot 30%, Alicante 9%, Petit Verdot 3%, Colorino 1%. Tutti acini aziendali.

ANALISI ORGANOLETTICA

Colore: rosso rubino intenso, limpido e brillante Profumo: fruttato e balsamico, con note di marasca e di lampone Degustazione: fruttato, armonico, rotondo e morbido Servizio: a 20°C, ideale su aperitivi, antipasti, carni bianchi e pesce.