



GHIRIGORO

Toscana Indicazione Geografica Tipica

Ghirigoro è il perfetto connubio tra uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon provenienti da vigneti con terreni diversi e ottimale esposizione al sole. Con i suoi tannini morbidi, gli aromi fruttati e il leggero sentore del legno dovuto al riposo di 12-18 mesi in barriques, è un vino di spiccata personalità e raffinata eleganza.

Ghirigoro is a perfect combination of Sangiovese and Cabernet Sauvignon grapes from vineyards with varied soils and optimal sun exposure. With its soft tannins, fruity aromas and a slight hint of wood due to its 12-18 months maturing in barriques, this is a wine with an assertive personality balanced by refined elegance.

Uvaggio Cabernet Sauvignon e Sangiovese

Gradazione 13,5% vol.

Sistema di allevamento Guyot - Cordone speronato

Raccolta e vinificazione La raccolta delle uve avviene manualmente in momenti diversi in funzione della maturazione. Dopo la diraspatura ed una soffice pigiatura, la macerazione si protrae per 18 giorni in serbatoi di acciaio controllandone la temperatura. Il vino riposa 18 mesi in barriques francesi dopodiché continua l'affinamento in bottiglia per altri tre mesi.

Produzione 8.000 bottiglie da 0,750 L

Note organolettiche Di colore rosso rubino intenso, Ghirigoro si presenta con profumi di frutti di bosco a bacca rossa con sentori di spezie. In bocca si ritrova il pieno gusto della frutta rossa in perfetta armonia con le note vanigliate. Vino dotato di struttura.

Accostamenti gastronomici Si accompagna con primi piatti saporiti, cacciagione, formaggi stagionati, erborinati e di fossa. Da veri gourmet sulla trippa alla fiorentina. Degustare a una temperatura di 18-22 °C stappando la bottiglia qualche ora prima.

Grape blend Cabernet Sauvignon and Sangiovese

Alcohol content 13.5% vol.

Training system Guyot - Spurred Cordon

Harvesting and vinification The grapes are harvested manually at different times, depending on their ripeness. After destemming and soft crushing, the maceration lasts for 18 days in steel tanks, with controlled temperatures. The wine matures for 18 months in French barriques, after which it continues ageing in the bottle for another three months.

Production 8,000 bottles of 0.750 L

Organoleptic characteristics Intense ruby red in colour, Ghirigoro has red-berry fruit aromas with spicy hints. On the palate the full taste of red fruit emerges, in perfect harmony with subtle vanilla notes. A well-structured wine.

Gastronomic combinations It goes excellently with savoury first courses, game, and cheeses that are matured, blue or aged in pits. A truly gourmet option is to serve with Florentine tripe. Taste at 18-22 °C, uncorking the bottle several hours before.