



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.

Le Ghirigoro est un assemblage parfait de cépages Sangiovese et Cabernet-Sauvignon issus de vignobles plantés sur des terrains variés bien exposés au soleil. Ses tanins délicats, ses arômes fruités et légèrement boisés issus d'une maturation de 12 à 18 mois en barriques, en font un vin doté d'une forte personnalité et d'une élégance raffinée.

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.

Cépages Cabernet-Sauvignon et Sangiovese

Degré d'alcool 13,5% vol.

Méthode de culture Guyot – Cordon de Royat

Récolte et vinification Le raisin est récolté à la main à des périodes différentes en fonction de sa maturité. Il est délicatement égrappé et pressé puis macère 18 jours dans des cuves en acier à température contrôlée. Après avoir mûri 18 mois dans des barriques françaises, le vin est affiné en bouteilles pendant encore trois mois.

Production 8 000 bouteilles de 0,750 L

Notes organoleptiques Le Ghirigoro a une robe rouge rubis intense, un parfum de fruits rouges relevé par des senteurs épicées. En bouche, il déploie pleinement ses arômes de fruits rouges en parfaite harmonie avec des notes vanillées. Vin très charpenté.

Associations gastronomiques Il accompagne les entrées chaudes relevées, les gibiers, les fromages affinés, aux herbes et les fromages de fosse. Les vrais gourmets l'apprécient avec Trippa alla fiorentina (tripes à la florentine). Déguster à 18-22 °C en ouvrant la bouteille quelques heures à l'avance.