

# ...a GINO

Vini Premium - Riserva del Fondatore IGT



**Gradazione:** 14,5%

**Allevamento:** Cordone speronato

**Vendemmia:** Settembre – Ottobre. Raccolta delle uve manuale

**Blend:** Sangiovese, Cabernet Sauvignon

**Maturazione:** In barriques di rovere

**Affinamento:** In bottiglia per 6 mesi

**Vinificazione:** Dopo un'accurata cernita delle uve di entrambi i vitigni sia in vigna che in cantina, queste vengono pigio-diraspate e poste a fermentare in serbatoi di acciaio inox separatamente. La macerazione sulle bucce dura dai 10 ai 15 giorni, durante i quali vengono eseguiti rimontaggi e follature manuali per una migliore estrazione del colore e dei polifenoli. Ultimata la fermentazione, le uve vengono pressate e il vino assemblato. Il prodotto viene poi mantenuto in barriques di rovere

**Colore:** Rosso porpora intenso, tendente al tono cardinale

**Odore:** Note fruttate di mora matura, con note speziate, tra le quali prevale quella vanigliata. Leggero accenno di cacao nel finale. Al naso si presenta persistente ed intenso

**Gusto:** Vino molto strutturato, equilibrato ed elegante. Le sue note di frutta matura lo rendono pieno, intenso e carico al palato. Il tannino è ben marcato, grazie al Sangiovese che esprime tutta la sua longevità ed eleganza. Il connubio con il Cabernet Sauvignon è un tocco d'eccellenza. La nota di legno è persistente senza sovrastare il prodotto

**Temp. servizio:** 18° - 20° C

**Formati:** Bottiglia: 750 ml



DREOLINO