



Giogì Sangiovese IGP



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Rubicone Sangiovese IGP



Zona

Imola (BO)



Vitigni

100% Sangiovese



All'occhio

Colore rosso rubino, con bellissimi riflessi violacei che evidenziano fin da subito la sua consistenza e complessità



Al naso

Impregnato di note fruttate come ciliegia, mora matura e amarena



In bocca

Potenza e consistenza evolvendo in un retrogusto di frutti rossi assai particolari

Nome Completo:	Giogì
Denominazione:	Rubicone Sangiovese IGP
Vitigno:	100% Sangiovese
Forma di Allevamento:	Cordone Speronato
Densità impianto:	3300/ha
Produzione Annuia:	11000 bottiglie
Gradazione Alcolica:	15% VOL
Temperatura di servizio:	Ottimale a 16-18°C
Annata:	2020

*Contiene Solfiti



Descrizione

Scopri l'intensità di Giogì, un Sangiovese che incarna l'anima dei colli imolesi.

Il suo rosso rubino con riflessi violacei prelude a una complessità unica.

Al naso, emergono note fruttate di ciliegia, mora e amarena, creando un profumo distintivo.

In bocca, la sua potenza si armonizza con una consistenza vellutata, lasciando un retrogusto persistente di frutti rossi.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

Il Sangiovese Giogì nasce sui colli imolesi, a 150 metri s.l.m. con esposizione a sud-est, ideale per la maturazione delle uve. Il terreno limoso e argilloso richiede cure attente e rispettose della natura. Le viti crescono rigogliose, dando un raccolto di alta qualità che si trasforma in un vino che celebra il territorio e la sua tradizione.



Metodo di Vinificazione

Il Sangiovese Giogì nasce da uve raccolte manualmente a metà settembre. La vinificazione avviene con una macerazione di 30 giorni in botti di cemento, esaltando aromi fruttati e tannini. Affina un anno in botti, poi un altro in bottiglia, ottenendo complessità e equilibrio. Questo processo artigianale produce un vino di alta qualità, fedele alla varietà Sangiovese e al territorio imolese.



Abbinamenti Gastronomici

Il Sangiovese Giogì, senza compromessi, è perfetto con carni rosse, selvaggina e piatti tradizionali romagnoli.

Espressione autentica del territorio, trasforma ogni sorso in un'esperienza unica.