



---

## 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

---

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