



Gallo Otto 2016

Cantina: Azienda Agricola Fiorano

Denominazione: Marche IGT

Tipologia: Rosso

Regione: Marche

Vitigni: 50% Montepulciano, 50% Syrah

Certificati: Biologico

Denominazione: Marche IGT

Annata: 2016

Grado Alcolico: 14.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 10 mesi in Anfora

Abbinamenti: Carni Rosse, Formaggi Stagionati, Primi Piatti Strutturati, Selvaggina

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: Si

Descrizione vino

Il Gallo Otto dell'azienda agricola Fiorano è un vino biologico composto al 50% da uve Montepulciano e 50% da Syrah. La raccolta delle uve è manuale ed in cassetta. Il 30% di Queste uve viene lasciata appassire per circa 30-40 giorni e terminato l'appassimento, vengono diraspate manualmente e pigiate con i piedi in anfore di terracotta da 500 L. La fermentazione spontanea è svolta in anfora da lieviti indigeni, senza controllo della temperatura. La maturazione del Gallo Otto si svolge anch'essa in anfora su fecce fini per circa 8-10 mesi seguita da un affinamento in bottiglia.

Note di degustazione

Il Gallo Otto dell'azienda agricola Fiorano ha un bel colore rosso intenso e profondo con riflessi violacei, al naso esplodono note di frutta rossa matura e amarena, accompagnati da sentori di pepe, spezie e balsamo. In bocca rivela una struttura potente e persistente, accompagnata da un'intrigante fitta trama tannica. Il Gallo Otto è ottimo con piatti molto strutturati, selvaggina, formaggi stagionati e carni importanti.