

AGOGHÈ

COSTA TOSCANA
Indicazione Geografica Tipica

ROSATO

D O N N A O L I M P I A 1 8 9 8

ZONA DI PRODUZIONE

Agoghè è ottenuto da uve dei vigneti di Donna Olimpia 1898 sita in Bolgheri (LI), posti sulla fascia costiera del Mare Tirreno, adagiati su un terreno sabbioso limoso formatosi in ambiente continentale, eolico, colluviale di esondazione.

VITIGNO

Merlot-Syrah.

PRODUZIONE PER ETTARO

In media 8.000 kg di uva.

RESA DELL'UVA IN VINO

Circa del 70%, per una resa in vino di 60 hl per ettaro.

VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione nel mese di settembre. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Dopo la diraspa-pigiatura il mosto, preventivamente raffreddato a circa 10 °C, rimane a contatto con le bucce per 12 ore, raggiunta la desiderata intensità colorante si procede alla svinatura ed all'inoculo di lieviti selezionati al fine di avviare la fermentazione alcolica che procederà alla temperatura di 18 °C; ultimata la fermentazione viene fatta una prima sfeccatura per poi lasciare ad affinare "sur lie" il vino per almeno 5 mesi prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rubino, rosato scarico con lievi riflessi violacei. Olfatto netto ampio con note di rosa, ciliegia, cannella e piccoli frutti. Gusto medio corpo, sapido con finale gradevolmente asciutto.

ORIGINE DEL NOME

Agoghè: termine greco che indica il procedere della melodia.