



GAGLIOLE

VINIFICAZIONE INTEGRALE INTEGRAL VINIFICATION

-Vinification Intégrale-

Gagliole ha iniziato ad usare la *Vinification Intégrale* (Vinificazione Integrale) nel 2011 con l'obiettivo di conferire maggior ricchezza ed eleganza ai suoi due vini di alta gamma: il Gagliole e il Pecchia.

Nel 2011 abbiamo acquistato alcune barriques della cosiddetta serie "Elegant-Cult", dedicate alla vinificazione integrale. A Gagliole abbiamo sperimentato tali barriques per la vinificazione e l'affinamento di una piccola percentuale delle nostre migliori uve Cabernet Sauvignon – questo ha effettivamente prodotto risultati eccellenti - le uve Cabernet Sauvignon affinate in queste barriques speciali hanno dato maggiore complessità e un meraviglioso aroma speziato alle annate 2011 e 2012.



In conseguenza agli eccellenti risultati ottenuti con questo nuovo metodo, Gagliole ha deciso di aumentare l'uso di queste barriques a partire dall'annata 2013. Venticinque barriques "Elegant-Cult" raggiungeranno la nostra cantina a Settembre 2013 e saranno pronte ad accogliere le migliori uve rosse provenienti dai nostri vigneti (Sangiovese, Cabernet-Sauvignon e Merlot).

Questa nuova tecnica permette di immettere semplicemente l'uva vendemmiata e diraspata all'interno delle barriques, dove dovrà rimanere sulle bucce per un massimo di 45-60 giorni. La totalità della vinificazione si effettua così nella botte e il potenziale aromatico delle uve è totalmente conservato.

Tonnellerie Baron ha iniziato a sperimentare questa nuova tecnica nel 2002. La Tonnellerie Baron è una delle più antiche tonnellerie nella regione francese di Charentes – la sua origine risale al 1875. Questo produttore di barriques situato nel cuore della celebre area di produzione del Cognac ha il vanto di aver rifornito per lungo tempo i più grandi produttori dell'omonimo distillato, nonché i più prestigiosi Bordeaux Grands Châteaux. Tonnellerie Baron seleziona i migliori legni di quercia provenienti da nove diverse regioni francesi (Allier, Indre et Loire, Loiret, Vosges, Nièvre, etc.). Le doghe delle barriques subiscono una naturale maturazione (circa 5 anni) e successivamente vengono lentamente tostate su brace viva per un lungo periodo prima di essere assemblate in barriques.



La vinificazione integrale oggi è una procedura brevettata che conferisce ai vini maggior volume, rotondità e complessità. Questa modalità di fermentazione del vino in piccole barriques implica un'estrazione più delicata, grazie alla quasi permanente immersione nelle vinacce. Infine la rotazione delle barriques durante la fermentazione permette una continua sospensione dei sedimenti, i quali conferiscono tannini morbidi e rotondi al vino.

Il vino invecchiato in queste speciali barriques differisce da quello fermentato in barriques invecchiate e tostate col metodo tradizionale per il fatto che il gusto di vaniglia viene sostituito da sapori intensi di spezie, frutti di bosco ed un aroma molto elegante.

I passaggi della vinificazione integrale:

- Riempimento tramite pompa dopo la selezione delle uve effettuata al tavolo di cernita;
- Rotazione delle barriques più volte al giorno affinché si il mosto si mescoli accuratamente con le bucce – durante ogni rotazione il tappo viene aperto in modo da far fuoriuscire la CO₂ e ridurre la pressione all'interno delle barriques;
- Fermentazione alcolica, post-fermentazione e macerazione;
- Dopo aver pulita la stessa barriques, questa può essere usata per la fermentazione malolattica e l'invecchiamento del vino.



I vantaggi della vinificazione integrale:

- La temperatura di fermentazione interna della barrique è minore e più omogenea rispetto a quella dei grandi tini;
- Il colore del vino viene preservato grazie ad un processo chimico che coinvolge antocianini e tannini;
- La vinificazione integrale è una tecnica rispettosa dell'ambiente dato che i rimontaggi non sono necessario e la temperatura non deve essere abbassata con l'uso di mezzi meccanici: grazie a tutto ciò si ha un risparmio energetico ed un minore impatto ambientale.

Per concludere, siamo lieti di essere una delle prime cantine al mondo ad usare questa tecnica innovativa. Per essere più precisi, Gagliole sarà la prima cantina in assoluto al mondo ad usare la vinificazione integrale per la vinificazione e l'affinamento di uve Sangiovese.

Presto potremo degustare un altro entusiasmante vino!!!!