



# GIODO

Schede tecniche

# GIODO

**Giodo**

# ROSSO DI MONTALCINO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Rosso di Montalcino

**Zona produttiva** Montalcino (SI), a 400 metri s.l.m., in un vigneto di circa 1,5 ha esposto a sud est.

**Vitigno** 100% Sangiovese

**Sistema di allevamento** Cordone speronato.

**Tipologia del terreno** Medio impasto ricco di scheletro.

**Vinificazione** 13 giorni di contatto con le bucce, di cui 7 giorni di fermentazione alcolica, in tini d'acciaio. Deléstage a metà fermentazione.

**Invecchiamento** 12 mesi in parte in tini di legno e in parte in anfora di cocciopesto, seguiti da passaggio in cemento. Circa 6 mesi in bottiglia

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino brillante.

**Profumo** Al naso è fine e fragrante: ciliegia matura, lampone e fragolina di bosco, con richiami floreali di viola; sullo sfondo emergono spezie dolci e leggere note terrose

**Sapore** Sorso scorrevole, con una freschezza viva, tannino presente e ben integrato, equilibrio complessivo improntato alla bevibilità. Chiusura pulita, sapida, con ritorni di frutto rosso e spezia.

**Abbinamenti** Molto gastronomico: salumi e crostini, primi al ragù, carni bianche arrosto, funghi e formaggi di media stagionatura.



MONTALCINO / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 2002



ENOLOGO | CARLO FERRINI



VITIGNI | SANGIOVESE, NERELLO  
MASCALESE, CARRICANTE



Distribuito in esclusiva da  
Visconti43 S.p.a.

V43  
VISCONTI43

powered by  
 GRUPPO MERGALLI

**Giodo**

# BRUNELLO DI MONTALCINO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOCG Brunello di Montalcino

**Zona produttiva** Montalcino (SI), a 300 metri s.l.m., in un vigneto di circa 3 ha esposto a sud est.

**Vitigno** 100% Sangiovese

**Sistema di allevamento** Cordone speronato.

**Tipologia del terreno** Medio impasto ricco di scheletro.

**Vinificazione** 20 giorni di contatto con le bucce, di cui 9 giorni di fermentazione alcolica, in tini d'acciaio e cemento. Délestage a metà fermentazione.

**Invecchiamento** Circa 30 mesi in botti di legno da 500, 700 e 2,500 lt. Seguiti da un passaggio di circa 6 mesi in cemento e 18 mesi in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino brillante.

**Profumo** Bouquet ampio e stratificato: ciliegia e marasca, frutti di bosco e richiami floreali di violetta; poi emergono spezie dolci, note di sottobosco e ricordi di tabacco.

**Sapore** In bocca è elegante e profondo: trama setosa, freschezza ben presente e tannini finissimi ma decisi. È intenso, morbido e molto persistente, con ritorni fruttati e speziati.

**Abbinamenti** Si sposa al meglio con piatti strutturati: arrosti e brasati, selvaggina, carni rosse alla griglia; ottimo con sughi ricchi (cinghiale, ragù importanti), funghi e tartufo, e formaggi stagionati.



MONTALCINO / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 2002



ENOLOGO | CARLO FERRINI



VITIGNI | SANGIOVESE, NERELLO  
MASCALESE, CARRICANTE



Distribuito in esclusiva da  
Visconti43 S.p.a.

V43  
VISCONTI43

powered by  
 GRUPPO MERGALLI

**Giodo**

# PRÈTTO BRUNELLO DI MONTALCINO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOCG Brunello di Montalcino

**Zona produttiva** Montalcino (SI), a 360 metri s.l.m., in circa 4 ettari totali di vigne atte a Brunello.

**Vitigno** 100% Sangiovese

**Sistema di allevamento** Cordone speronato.

**Tipologia del terreno** Medio impasto ricco di scheletro.

**Vinificazione** 20 giorni di contatto con le bucce, di cui 9 giorni di fermentazione alcolica, in tini d'acciaio e cemento. Délestage a metà fermentazione.

**Invecchiamento** Circa 30 mesi in botti di legno da 500, 700 e 2,500 lt. Seguiti da un passaggio di circa 6 mesi in cemento e 18 mesi in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino brillante e profondo.

**Profumo** Al naso spicca un frutto rosso nitido, unito ad accenti floreali e una vena più terrosa; poi spezie fini e richiami balsamici che aggiungono profondità senza appesantire.

**Sapore** Sorso tonico e scattante, con freschezza ben presente e tannino preciso, di grana fine. Ha un passo agile e vivace, ma resta profondo e persistente, con una chiusura pulita.

**Abbinamenti** Perfetto insieme ad arrosti e brasati, carni rosse, selvaggina non troppo speziata, primi al ragù ricco, funghi e formaggi stagionati.



MONTALCINO / TOSCANA



Distribuito in esclusiva da  
Visconti43 S.p.a.

VISCONTI43

powered by  
 GRUPPO MERGALLI

**Giodo**

# LA QUINTA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Toscana Rosso

**Zona produttiva** Montalcino (SI), a 400 metri s.l.m., in un vigneto di circa 3 ha esposto a sud est.

**Vitigno** 100% Sangiovese

**Sistema di allevamento** Cordone speronato.

**Tipologia del terreno** Medio impasto ricco di scheletro.

**Vinificazione** 13 giorni di contatto con le bucce, di cui 7 giorni di fermentazione alcolica, in tini d'acciaio. Deléstage a metà fermentazione.

**Invecchiamento** 12 mesi in parte in tini di legno e in parte in anfora di cocciopesto, seguiti da passaggio in cemento. Circa 6 mesi in bottiglia

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino brillante.

**Profumo** Naso fine e nitido, giocato su ciliegia e piccoli frutti rossi, violetta e richiami di macchia mediterranea; in sottofondo emergono spezie dolci e una sfumatura leggermente balsamica.

**Sapore** Sorsò secco ed elegante, di medio corpo, con acidità viva e tannino molto ben integrato. Chiude su una persistenza pulita e fresca, con ritorni di frutto rosso e un accenno di liquirizia.

**Abbinamenti** Versatile a tavola: salumi e crostini toscani, primi al ragù, carni bianche saporite e arrosti leggeri; ottimo anche con funghi e formaggi di media stagionatura



MONTALCINO / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 2002



ENOLOGO | CARLO FERRINI



VITIGNI | SANGIOVESE, NERELLO  
MASCALESE, CARRICANTE



**Giodo**

# ALBERELLI DI GIODO NERELLO MASCALESE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Terre Siciliane

**Zona produttiva** Etna, in una parcella di 1,90 ha esposta a nord, tra i 560 e gli 850 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Nerello Mascalese

**Sistema di allevamento** Alberello.

**Tipologia del terreno** Vulcanico.

**Vinificazione** 20 giorni di contatto con le bucce di cui 7 giorni di fermentazione alcolica in tini d'acciaio. Délestage a metà fermentazione.

**Invecchiamento** Circa 18 mesi fra in legni piccoli e grandi e anfora in cocciopesto. A seguire, passaggio in cemento. 12 mesi in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino chiaro e luminoso.

**Profumo** Naso elegante e verticale: piccoli frutti rossi croccanti, melograno e ciliegia, seguiti da note floreali di rosa e violetta. Emergono poi sfumature minerali, cenni speziati delicati e un ricordo appena affumicato, tipico del vitigno e del terroir.

**Sapore** Al palato è teso e raffinato, di grande bevibilità. L'acidità vivace sostiene un sorso snello ma profondo, con tannini finissimi e ben scolpiti. Il finale è lungo, sapido e fresco, con ritorni minerali e fruttati.

**Abbinamenti** Ideale con piatti della tradizione mediterranea: carni bianche arrosto, coniglio, agnello leggero, primi con sughi di carne non troppo strutturati. Ottimo anche con funghi, verdure grigliate e formaggi di media stagionatura.



MONTALCINO / TOSCANA



ANNO DI FONDAZIONE | 2002



ENOLOGO | CARLO FERRINI



VITIGNI | SANGIOVESE, NERELLO  
MASCALESE, CARRICANTE



Distribuito in esclusiva da  
Visconti43 S.p.a.

V43  
VISCONTI43

powered by  
 GRUPPO MERGALLI

**Giodo**

# ALBERELLI DI GIODO CARRICANTE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Terre Siciliane

**Zona produttiva** Etna, in una parcella di 0,90 ha esposta a nord, tra i 700 e gli 850 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Carricante

**Sistema di allevamento** Alberello.

**Tipologia del terreno** Vulcanico.

**Vinificazione** 20 giorni di fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

**Invecchiamento** Circa 6 mesi in tini di acciaio con le sue fecce e 10 mesi in bottiglia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Giallo paglierino luminoso, con riflessi verdolini.

**Profumo** Al naso è fine e misurato: agrumi freschi, mela verde e pera croccante, seguiti da note floreali delicate e da una netta impronta minerale. In chiusura emergono sensazioni salmastre ed erbacee.

**Sapore** Al palato è teso e verticale, con acidità vibrante e una marcata sapidità che ne allunga il sorso. Struttura elegante, essenziale, sostenuta da equilibrio e precisione. Il finale è lungo, fresco e minerale, di grande pulizia espressiva.

**Abbinamenti** Perfetto con pesce e crostacei, crudi di mare, primi delicati a base di verdure o agrumi. Si abbina molto bene anche a formaggi freschi, cucina vegetariana e piatti a base di erbe aromatiche.



MONTALCINO / TOSCANA



Distribuito in esclusiva da  
Visconti43 S.p.a.

V43  
VISCONTI43

powered by  
 GRUPPO MERGALLI