



*“Il Vino Nobile di Montepulciano “Gersemi” nasce dalle uve di vigneti diversi per età, collocazione e composizione del terreno, che si completano dando vita ad un vino che fa della sua straordinaria complessità il maggior pregio. È frutto della voglia che ha la Fassati di sperimentare, crescere, migliorare senza modificare le scelte di fondo fatte, ma verificandone costantemente le possibili evoluzioni”.*

## Vitigno:

90% Sangiovese,  
10% Merlot e Cabernet Sauvignon.

## Tecnica di produzione:

Prodotto solo nelle annate migliori, il Gersemi viene raccolto a mano dopo una rigorosa selezione delle uve migliori nei nostri vigneti; in cantina, il mosto fermentato viene lasciato macerare per circa 18-24 giorni; al processo di vinificazione seguono 2 anni di affinamento in piccole barriques francesi per i primi 12 mesi, poi in fusti di rovere di Slavonia; in bottiglia il vino sosta in cantina per ulteriori 10 mesi.

## Caratteristiche del prodotto:

**Colore:** Rosso rubino intenso.

**Bouquet:** Profumo ricco e pulito, ha notevole persistenza e profondità, con ricordi di frutta matura, spezie, cioccolata e chiare tracce di liquirizia, vaniglia e viola.

**Sapore:** Al palato si offre pieno, rotondo, generoso, con tannini eccellenti.

**Gradazione alcolica:** 13,5%

**Longevità:** minimo 10 anni

**Numero di bottiglie Prodotte:** circa 10.000 bottiglie annue

## Area di produzione:

Questo vino nasce nei poderi della Fassati a Montepulciano, tra i 300 e i 450 metri sul livello del mare, e in particolare da 3 vigneti di età diversa: i due vigneti storici dell'azienda, Caggiolo e Graccianello, con circa 30 anni di età, selezionati per il loro microclima particolarmente favorevole; e le “vigne nuove”, con soli 8 anni di età, concepiti con densità e qualità di cloni impiantati in grado di produrre uve di grandissima qualità.

## Servizio:

Adatto per arrosti di carne, pollame nobile, selvaggina, formaggi stagionati.  
Servire a 18-20°C.

