

Ciliegiolo DOC Maremma Toscana di GagiaBlu

scritto da Redazione Wine Meridian | 20 Luglio 2026



C'è una storia di coraggio dietro ogni bottiglia di GagiaBlu, e vale la pena raccontarla perché aiuta a capire cosa arriva nel bicchiere. Nel 2008 Laura Mauriello sceglie Roselle, nel cuore della Maremma grossetana, per dare vita a un progetto vitivinicolo tutt'altro che scontato: proviene da un altro settore, non è maremmana d'origine, eppure in questa terra trova la sua casa e la sua ispirazione. Da allora, con una miscela rara di coraggio, umiltà e determinazione, e circondandosi di collaboratori di valore, costruisce un'azienda che oggi si distingue per una crescita davvero straordinaria.

Il primo segnale forte è arrivato dal Vermentino, che si sta accreditando tra i migliori interpreti della tipologia in Maremma.

Ma anche con il Ciliegiolo l'azienda sta dimostrando una grande capacità di interpretare al meglio l'identità più autentica della Maremma grossetana.

Degustando il Ciliegiolo di GagiaBlu si comprende perfettamente come oggi questo vino sia uno dei rossi più attuali che la Toscana sappia esprimere: un vitigno capace di regalare freschezza, immediatezza e una bevibilità sempre più ricercata, lontano dai rossi muscolari e concentrati di un tempo. E questo di GagiaBlu, Ciliegiolo in purezza, grado alcolico contenuto (12,5%), vinificato interamente in acciaio inox per preservare frutto e nitidezza, ne è un esempio limpido.

Nel calice si presenta di un rosso rubino intenso e trasparente, illuminato da riflessi porpora. Al naso è ricco e variegato: dominano i sentori di frutta rossa fresca e fragrante, marasca, ciliegia dolce, prugna, accompagnati da piccoli frutti di bosco, delicate note floreali e da un raffinato registro speziato (pepe rosa, chiodo di garofano), con piacevoli sfumature balsamiche di sottobosco. In bocca la tessitura tannica è soave, la struttura morbida e circolare, sostenuta da un'acidità equilibrata e da una vibrante energia aromatica di piccoli frutti rossi che rende il sorso vivo e dinamico. Il finale, sapido e armonico, invita al bicchiere successivo: che è poi la cifra di un vino pensato per essere bevuto con piacere.

A tavola è assolutamente versatile. Noi lo abbiamo abbinato ai due antipasti toscani più tradizionali: le bruschette al pomodoro e i crostini con paté di fegatini e meglio non potevamo scegliere.

Company profile

Un sogno nato nel 2008 e coltivato con dedizione da Laura e dalla sua famiglia, in uno dei più suggestivi angoli della Maremma Toscana: Roselle, terra che porta ancora l'impronta

degli Etruschi. Qui, tra il richiamo del mare e la forza della campagna, prende vita GagiaBlu, frutto di un percorso fatto di studio, concretezza e passione autentica per il mondo del vino. La scelta della Maremma racconta un'identità precisa: un territorio selvaggio e naturale, tra i più autentici d'Italia, capace di offrire ai vini una personalità unica grazie alla sua storia e ai suoi suoli. La grande bonifica ottocentesca ha arricchito questa terra di una straordinaria diversificazione minerale, oggi protagonista nel carattere distintivo di ogni bottiglia GagiaBlu. Un progetto che unisce radici etrusche, vitalità agricola e la visione di un'imprenditrice che ha fatto della Maremma la casa del proprio vino.

GAGIABLU

POGGIO ULIVI s.s.a. – Strada provinciale dei Laghi – Roselle, Grosseto

gagia@gagiablu.it – 347 550 4889

<https://www.gagiablu.it>

