

Il Grullai

IGT COSTA TOSCANA ROSSO



Ein frischer und angenehmer Rotwein, gewonnen aus einer Mischung von Cabernet Sauvignon und Merlot, der Sie durch seinen fröhlichen Charakter und seine Vielseitigkeit verblüffen wird. Hergestellt durch eine kurzen Mazeration bei niedriger Temperatur, um die typische Fruchtigkeit und den angenehmen Geschmack zu verbessern.

WEINSORTE: Cabernet Sauvignon, Merlot
BODEN: sandig (85%) mit Vorkommissionen an Ton (10%) und Schluff (5%), helle Farbe, mittlere Tiefe
PFLANZENDICHTE: 5.000 Pflanzen pro Hektar
ZUCHTSYSTEM: Sporenkordon, 80 cm über dem Boden gezüchtet
ERTRAG PRO HEKTAR: 70 Doppelzentner

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden von Hand geerntet, in Körbe gelegt und in den Weinkeller transportiert. Nach sorgfältiger Auswahl werden sie entrappt und gepresst. Mazeration für 8-10 Tage je nach Jahrgang, mit häufigem Umpumpen bei einer Temperatur von etwa 25°C. Die malolaktische Gärung findet in Zementtanks statt. Der Wein wird dann 6 Monate lang in denselben Behältern gelagert.

GESCHMACKSNOTEN

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensive Noten von Erdbeere, Brombeere und Heidelbeere in der Nase. Anfangs weich mit seidigen Tanninen im Mund. Seine bemerkenswerte Frische macht den Abgang lang und fruchtig.

SERVIERVORSCHLÄGE

Empfohlen zu Nudeln mit Tomatensauce, geschmortem und gebratenem weißen Fleisch, weißem Trüffel aus San Miniato, gereiftem Käse und Cacciucco alla Livornese. Er eignet sich auch hervorragend als Aperitif und kann leicht kühl serviert werden.