

# *Il Grullaio*

IGT COSTA TOSCANA ROSSO



*Un rouge frais et agréable, obtenu à partir d'un assemblage de Cabernet Sauvignon et de Merlot, qui vous surprendra par son caractère joyeux et sa polyvalence. Produit avec une macération courte et à basse température pour améliorer sa typicité fruitée et son agréable douceur.*

**CÉPAGES:** Cabernet Sauvignon, Merlot

**TERROIR:** sableux (85%) avec présence d'argile (10%) et de limon (5%), couleur claire, profondeur moyenne.

**DENSITÉ DE PLANTATION:** 5 000 pieds à l'hectare

**SYSTÈME DE CONDUITE:** cordon de Royat à 80 cm du sol

**RENDEMENT À L'HECTARE:** 70 quintaux

## VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à la main, placés dans des paniers et transportés à la cave.

Après une sélection rigoureuse, ils sont éraflés et pressés. Macération de 8 à 10 jours selon les millésimes, avec des remontages fréquents à une température d'environ 25 ° C. La fermentation malolactique a lieu dans des cuves en béton. Le vin repose ensuite dans les mêmes cuves pendant 6 mois.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Rouge rubis intense aux nuances violacées. Au nez, notes intenses de fraise, mûre et myrtille. Initialement moelleux, avec des tannins soyeux en bouche. Sa remarquable fraîcheur rend la finale longue et fruitée.

## ACCORDS

Recommandé avec les pâtes à la sauce tomate, les viandes blanches braisées et rôties, la truffe blanche de San Miniato, les fromages affinés et le Cacciucco alla Livornese. Également excellent à l'apéritif, il peut être servi légèrement frais.