

Il Grullaio

IGT COSTA TOSCANA ROSSO



Un rosso fresco e piacevole, ottenuto da una miscela di Cabernet Sauvignon e Merlot, che vi stupirà per il suo carattere allegro e la sua versatilità. Prodotto con una macerazione breve e a bassa temperatura per esaltarne la tipicità fruttata e la gradevolezza.

VITIGNO: Cabernet Sauvignon, Merlot
TERRENO: sabbioso (85%) con presenza di argilla (10%) e limo (5%), colore chiaro, profondità media
DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 piante per ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato allevato a 80 cm dal suolo
RESA PER ETTARO: 70 quintali

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano, messe in ceste e trasportate in cantina. Dopo un'accurata selezione, vengono diraspate e pressate. Macerazione di 8-10 giorni a seconda dell'annata, con frequenti rimontaggi a una temperatura di circa 25°C. La fermentazione malolattica ha luogo in vasche di cemento. Il vino viene quindi lasciato nelle stesse vasche per 6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino intenso con sfumature violacee. Note intense di fragola, mora e mirtillo al naso. Inizialmente morbido con tannini setosi in bocca. La sua notevole freschezza rende il finale lungo e fruttato.

ABBINAMENTI

Consigliato con pasta al sugo di pomodoro, brasati e arrostiti di carni bianche, tartufo bianco di San Miniato, formaggi stagionati e Cacciucco alla Livornese. Ottimo anche come aperitivo, può essere servito leggermente fresco.