

Il Grullai

IGT COSTA TOSCANA ROSSO



ИЛЬ ГРУЛЛАЙО МЕСТНОЕ КРАСНОЕ ВИНО С ПОБЕРЕЖЬЯ ТОСКАНЫ

Освежающее, соблазнительное красное вино делают из смеси Каберне Совиньон и Мерло. Вы удивитесь его бодрящему вкусу и многогранности. В процессе производства оно подвергается кратковременному настаиванию при низкой температуре. Это помогает усилить характерный для вина фруктовый привкус и сочетаемость с различными блюдами.

СОРТ ВИНОГРАДА: Каберне Совиньон, Мерло
ПОЧВА: песчаная (85%), с примесью глины (10%) и наносами ила (5%), однородный цвет, глубина посадки – средняя

КУЧНОСТЬ ПОСАДКИ ВИНОГРАДА: 5,000 растений на один гектар

СИСТЕМА ФОРМИРОВАНИЯ КУСТА ВИНОГРАДА: прищипоренный кордон, выросший из почвы на высоту 80 см

УРОЖАЙНОСТЬ С ОДНОГО ГЕКТАРА: 70 центнеров
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА

Виноград собирают вручную и перевозят в складских контейнерах в погреб. После тщательного отбора, от кисти винограда отделяют гребни и отжимают сок. Вино настаивают в течение 8-10 дней, в зависимости от сорта винограда. Затем вино часто переливают из сосуда в сосуд при температуре более 25°C. Яблочно-молочное брожение происходит внутри цементных ёмкостей. Затем, в этих же ёмкостях, вино дозревает в течение 6 месяцев.

ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА

Насыщенный рубиновый цвет с фиолетовыми оттенками. В запахе отчетливо заметны нотки клубники, ежевики и черники. Поначалу вкус кажется довольно нежным, ощущаются бархатистые танины. Четко ощутимая свежесть, присущая вину, продлевает ощущение послевкусия, привнося в него фруктовые нотки.

БЛЮДА, К КОТОРЫМ МОЖНО ПОДАТЬ ВИНО

Рекомендуем подавать это вино к макаронным изделиям, приправленным томатным соусом, блюдам из тушеного и жареного белого мяса. А также – к белым трюфелям из Сан-Минато, созревшим сырам и супу из морепродуктов. Это блюдо может послужить и отличным аперитивом, его можно подать слегка охлажденным.