

Il Grullaio

IGT COSTA TOSCANA ROSSO



Grullaio ist im toskanischen Dialekt der Arzt der “Grulli” (der Verrückten) und mit diesem Namen möchten wir diesen Wein huldigen, der wahnsinnig“ gemocht wird. Ein frisches und ansprechendes Rot, das Sie mit seinem fröhlichen Charakter und seiner Vielseitigkeit überraschen wird. Er wird durch kurze Mazerationen bei niedriger hergestellt, um seine Qualitäten zu unterstreichen: fruchtig und angenehm.

WEINBEREITUNG

Die handgelesenen Trauben werden in Behältern zur Weinkellerei transportiert. Nach gründlichem Selektieren werden sie entrappt und gepresst. Es folgt eine Mazeration je nach Jahrgang von 8-10 Tagen. Die malolaktische Gärung findet in Zementtanks statt, in denen der Wein bis zur Flaschenabfüllung verfeinert wird.

GESCHMACKSNOTEN

Intensive rote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase ist er köstlich mit Noten von Erdbeere, Brombeere und Heidelbeere. Am Gaumen zeigt er sich weich und mit seidigen Tanninen. Der Abgang ist fruchtig und lang, auch dank der bemerkenswerten Frische.

SERVIERVORSCHLÄGE

Empfohlen zu Nudeln mit Tomatensoße, gebratenem weißem Fleisch, weißem Trüffel aus San Miniato, reifem Käse und Cacciucco alla Livornese. Auch hervorragend für Aperitifs geeignet.