

# *Il Grullaio*

IGT COSTA TOSCANA ROSSO



Il Grullaio nel dialetto toscano è il medico dei grulli, dei pazzerelli, con questo nome vorremmo omaggiare questo vino che piace “da matti”. Un rosso fresco ed accattivante, che saprà stupirvi con il suo carattere allegro e la sua versatilità. Prodotto con macerazioni brevi a bassa temperatura per esaltare le sue caratteristiche: fruttuosità e piacevolezza.

## VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano, vengono trasportate all'interno di bins in cantina. Dopo un'accurata cernita vengono diraspate e pigiate. Segue una macerazione di 8-10 giorni a seconda dell'annata. La fermentazione malolattica avviene in serbatoi di cemento, il vino poi affina negli stessi fino ad essere pronto per essere imbottigliato.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso si presenta goloso con note di fragola, mora e mirtillo. Al palato ha un ingresso morbido con tannini setosi. Il finale è fruttato e lungo grazie anche alla notevole freschezza.

## ABBINAMENTI

Raccomandato con paste e sughi a base di pomodoro, carni bianche in tegame e arrosto, tartufo bianco di San Miniato, formaggi stagionati e cacciucco alla livornese. Ottimo anche per aperitivi.