GRAMINETA

Maremma Toscana
CONSORZIO TUTELA VINI

LITIANO

Vino Rosso

Doc Maremma Toscana

Uvaggio: Sangiovese in purezza.

Vendemmia: rigorosamente a mano in cassetta.

Vinificazione: ammostamento e vinificazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata (26-28°C). Successiva macerazione sulle vinacce di fermentazione per 20/22 giorni.

Affinamento: maturazione in vasche di acciaio inox per circa 12 mesi sulle fecce fini. Quando il vino presenta le caratteristiche di giusta maturità, viene imbottigliato. Riposa per un minimo di sei mesi in ambiente idoneo alla migliore evoluzione qualitativa.

Gradazione: 13,50%

Zona di produzione: Roccastrada (GR) – Maremma Toscana.

Natura del terreno: argilloso calcareo con buona presenza di scheletro fine.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Numero Piante: 5.682 viti per ettaro.

Resa Uva: 70 quintali per ettaro.

Sensazioni di Degustazione

Alla vista: vino dorato di una buona intensità di colore viola fitto.

Al naso: si mostra netto con spiccati sentori di more e ciliegia.

Al palato: vino armonico in cui convivono piacevolmente struttura, morbidezza e freschezza del vitigno da cui proviene. Piacevole nota di acidità che gli dona una personalità vivace.

Abbinamenti gastronomici: consigliato l'abbinamento con primi piatti strutturati, secondi a base di carne, salumi e formaggi di media stagionatura. Il buon tenore di acidità lo rende un perfetto abbinamento anche su piatti di pesce dal sapore deciso.