Alasco





Vino Rosso

Uvaggio: Sangiovese 60% -

Merlot 40%

Vendemmia: rigorosamente eseguita a mano in cassetta. **Vinificazione**: ammostamento e vinificazione in vasche

d'acciaio a temperatura controllata (26-28 °C).

Macerazione sulle vinacce di fermentazione per 20-22

giorni.

Affinamento: il Sangiovese ed il Merlot affinano per circa sei mesi in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Gradazione: 13,50% vol.

Zona di produzione: Roccastrada (GR) Toscana.

Natura del terreno: argilloso calcareo con buona presenza

di scheletrofine.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Numero piante: 5.682 viti per ettaro. **Resa uva**: 70 quintali per ettaro.

Sensazioni di degustazione:

vino di colore rubino intenso, al naso si percepiscono piccoli frutti maturi a bacca rossa e nera di amarene, ribes e more di rovo. Poi sentori di mallo di noce e viola appassita. Il gusto è morbido e ben strutturato con tannini piacevoli mitigati da garbata morbidezza. Finale lungo con delizioso retrogusto di frutta matura.

Abbinamenti gastronomici:

primi piatti strutturati, secondi a base di carne bianca e rossa, arrosti, salumi e formaggi freschi e stagionati.

www.gramineta.it info@gramineta.it

