Gramineta

Vino Rosso

Uvaggio: Sangiovese 80% - Merlot 20%

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 matura per circa 12 mesi in vasche di acciaio inox, il Merlot affina in barriques di rovere per 12 mesi.
Dopo la formazione del blend, il vino riposa per un minimo di sei mesi in bottiglia.

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 rosso rubino intenso, sentori spiccati di frutta matura a bacca rossa in armonia con aromi di vaniglia senza che nessuno dei due sovrasti l'altro. Sentori secondari di liquirizia. Dotato di ottima struttura combina il frutto e la freschezza del Sangiovese con la morbidezza del Merlot. Tannini fini e vellutati.

Abbinamenti gastronomici:
primi piatti e secondi a base di carne, indicato per la selvaggina, formaggi e salumi di lunga stagionatura.

www.gramineta.it info@gramineta.it