

G.PUNTO 2018



● Denominazione	COSTA TOSCANA Rosso Indicazione Geografica Protetta
● Varietà	Grenache 100%
● Certificazioni	BIOLOGICO con BioAgriCert BIODINAMICO con Demeter
● Dettaglio vigneti	Castellina Marittima Altitudine 350 mt. Sistema di allevamento a Alberello Densità 7400 viti/ha
● Età delle viti	4 anni
● Resa	0,8 kg./pianta
● Terreno	Argilloso, salino e con importante presenza di scheletro di origine calcarea
● Vendemmia	Terminata entro i primi giorni di Settembre 2018. Le uve vengono selezionate nel vigneto e raccolte manualmente in piccole cassette. Sono diraspate delicatamente per ottenere acini interi e ulteriormente selezionate a mano sul tavolo di cernita.
● Vinificazione	La fermentazione è spontanea, senza lieviti aggiunti, e avviene in orci di terracotta, con follature manuali e rimontaggi a temperatura controllata. Resta in macerazione sulle bucce per 40 giorni, poi viene svinato e travasato in barrique di secondo passaggio, dove affina per 12 mesi. Non subisce chiarifica né filtrazione.
● Imbottigliamento	19 Dicembre 2019
● Produzione	600 bt. 0.75 lt. - 36 bt. 1.5 lt. (Magnums)
● Alcool	14%
● Temperatura di servizio	15-17 °C



Note di degustazione

First vintage of this 100% Grenache from our highest vineyard in Castellina Marittima. Intense and transparent ruby color, the nose explodes in a bouquet of red fruit and nuances of licorice and spices. INTRIGUING.DOT. We recommend tasting it from 2020.

DUEMANI
C O S T A T O S C A N A

— www.duemani.eu —