

G.PUNTO 2019



- 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 5 anni
- Resa 0,8 kg./pianta
- Terreno Argilloso, salino e con importante presenza di scheletro di origine calcarea
- Vendemmia Per questa annata di grande complessità, la vendemmia del Grenache è terminata nei primi giorni di Settembre 2019. 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 10 mesi. Non subisce chiarifica né filtrazione.
- Imbottigliamento 16 Ottobre 2020
- Produzione 600 bt. 0.75 lt. - □ bt. 1.5 lt. (Magnums)
- Alcool 14%^{v/v}
- Temperatura di servizio 15-17 °C

Note di degustazione

. Ha colore rubino intenso e trasparente, al naso esplose in un bouquet di frutta rossa e sfumature di liquirizia e spezie. INTRIGANTE.PUNTO.
Suggeriamo di degustare a partire dal 2021.

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

— www.duemani.eu —