

G.PUNTO 2020

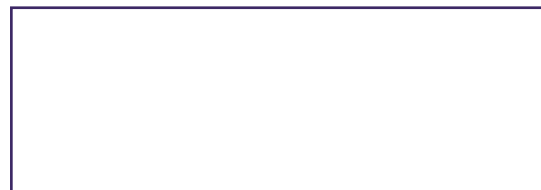


● Denominazione	COSTA TOSCANA Rosso Indicazione Geografica Protetta
● Varietà	Grenache 100%
● Certificazioni	BIOLOGICO con BioAgriCert BIODINAMICO con Demeter
● Dettaglio vigneti	Castellina Marittima Altitudine 350 mt. Sistema di allevamento a Alberello Densità 7400 viti/ha
● Età delle viti	6 anni
● Resa	0,8 kg./pianta
● Terreno	Argilloso, salino e con importante presenza di scheletro di origine calcarea
● Vendemmia	Un annata equilibrata e fresca, dove abbiamo terminato la raccolta entro la metà di Settembre. 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 3 mesi, poi viene svinato e travasato in barrique di secondo passaggio, dove affina per 10 mesi. Non subisce chiarifica nè filtrazione.
● Imbottigliamento	9 Novembre 2021
● Produzione	1.400 bt. 0.75 lt. - 60 bt. 1.5 lt (Magnum)
● Alcool	15%
● Temperatura di servizio	15-17 °C



Note di degustazione

Ha un colore rosso rubino più penetrabile rispetto a quanto ci si aspetterebbe da un vino importante (caratteristica tipica del Grenache in purezza), al palato risulta invece molto intenso e strutturato e al naso esplode in un bouquet di frutta rossa e sfumature di liquirizia e spezie. Da bere dal 2022



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

— www.duemani.eu —