

G.PUNTO 2022

● Denominazione	COSTA TOSCANA Rosso Indicazione Geografica Protetta
● Varietà	Grenache 100%
● Certificazioni	BIOLOGICO con BioAgriCert BIODINAMICO con Demeter
● Dettaglio vigneti	Castellina Martima Altitudine 350 mt. Sistema di allevamento a Alberello Densità viti 7.400 piante/ha
● Età delle viti	8 anni
● Resa	20 qli/ha
● Composizione del suolo	Terreno argilloso, salino, con importante presenza di scheletro di origine calcarea.
● Vendemmia	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. Viene poi svinato e travasato in barrique di secondo passaggio dove affina per 10 mesi.
● Dati analitici	alcol 14,5% , acidità totale 5,2 g/l
● Abbinamenti	Agnello arrosto, tagliolini al ragù bianco di coniglio, fritto misto.

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.



DUEMANI
COSTA TOSCANA