



ACQUISTATO IL

"Grottaia" Rosso Toscana IGT 2023

2023

Grottaia: Bolgheri in chiave fresca, pronta da stappare

Il Grottaia Toscana IGT nasce a Bolgheri, dove la luce intensa della costa e la brezza marina modellano ogni vendemmia. È l'interpretazione più dinamica e contemporanea della tenuta: un rosso che punta su freschezza, precisione e piacevolezza immediata. Il blend di Cabernet Sauvignon e Merlot esprime un frutto nitido e croccante, sostenuto da una struttura agile e ben calibrata. La vinificazione in acciaio preserva integrità aromatica e slancio gustativo, valorizzando l'anima più autentica del territorio. Nel calice si apre con profumi di piccoli frutti rossi, leggere sfumature floreali e un tocco mediterraneo. Al sorso è scorrevole, equilibrato, con tannini fini e una chiusura pulita. Grottaia è il rosso toscano pensato per una beva versatile ma mai banale, capace di accompagnare la tavola quotidiana con stile e coerenza.

Caccia al Piano 1868, una realtà che interpreta il territorio con eleganza e visione contemporanea. Qui i vigneti affondano le radici in suoli sabbiosi e argillosi, modellati dal sole e dalla vicinanza al Tirreno, dando vita a vini di grande equilibrio e identità. Ogni etichetta è il risultato di precisione agronomica e cura sartoriale in cantina, con l'obiettivo di esprimere struttura, profondità e finezza. I rossi raccontano la forza gentile di Bolgheri: frutto maturo, tannini levigati, energia e armonia. È una cantina che unisce tradizione e modernità, pensata per chi cerca vini toscani di carattere, capaci di lasciare un segno già al primo sorso.

La Vigna

Terreno Limo-argilla, sabbia-argilla

Esposizione
Allevamento Guyot

Densità imp. 10000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve merlot 50%, cabernet sauvignon 50%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Le uve sono vendemmiate a mano e poste in cassette da 15 kg, con raccolta separata per varietà ed appezzamento. Un'attenta selezione delle uve ha preceduto la diraspatura, cui ha seguito la fase di macerazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata. In questa fase ha avuto inizio la fermentazione alcolica, protrattasi per circa due settimane, seguita dalla svinatura e dalla fermentazione malolattica.

Sensazioni Rosso rubino brillante. Al naso si esprime con sentori di frutti rossi e una leggera nota vegetale. Al palato si rivela morbido e scorrevole; i tannini sono fini e la persistenza è buona.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821