



ACQUISTATO IL .....

"Il Grullaio" Rosso Costa Toscana IGT 2020

2020

## Ottimo blend dalla Toscana



Blend di Cabernet Sauvignon e Merlot (50:50), il Grullaio è un rosso toscano ricco e corposo. Rosso rubino intenso, al naso fruttato con profumi di frutta rossa, all'assaggio è corposo e accattivante. Un altro piacevolissimo rosso firmato Usiglian del Vescovo!

Quella di Usiglian del Vescovo è una delle storie più avvincenti tra quelle che abbiamo avuto occasione di ascoltare. Risalente al Medioevo, è stato feudo dei vescovi di Lucca e oggetto di continue rivendicazioni da parte della Repubblica di Pisa, per poi passare sotto al controllo di Firenze nel 1406, fino a quando nel 1495 gli abitanti di Pisa occuparono il castello mettendo in fuga (solo temporaneamente) il comando fiorentino. E fino all'ingresso dell'attuale proprietà (nel 2001) sono stati molti i proprietari che si sono avvicendati nella proprietà del castello. Gestione artigianale, come ti puoi immaginare in un classico casale di campagna: uve raccolte a mano e vino integralmente prodotto e imbottigliato in loco, insomma un gioiello d'altri tempi. Di un bel rosso rubino brillante, sa davvero di campagna: terroso, selvatico e con note di sottobosco. Bocca piena di sensazioni ben equilibrate, finale dall'acidità viva.

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>La Vigna</b>       |  |
| <b>Terreno</b>        | Sabbioso-argilloso-limoso  |
| <b>Esposizione</b>    | Sud-est, 200-250m s.l.m.   |
| <b>Allevamento</b>    | Cordone speronato  |
| <b>Densità imp.</b>   | 5000 ceppi per ettaro  |
| <b>Il Vino</b>        |  |
| <b>Tipologia</b>      | Vino rosso fermo   |
| <b>Provenienza</b>    | Toscana  |
| <b>Uve</b>            | Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%   |
| <b>Gradazione</b>     | 14% vol  |
| <b>Temp. Servizio</b> | 18°  |
| <b>Quando Berlo</b>   | entro 2 anni da oggi   |
| <b>Abbinamento</b>    | Primi piatti con sughi mediamente strutturati, carni bianche, formaggi stagionati, da provare col tartufo bianco di San Miniato e il cacciucco alla livornese.   |
| <b>Vinificazione</b>  | Vendemmia manuale; cernita delle uve e diraspa-pigiatura; macerazione alla temperatura di 25° per 8-10 giorni con frequenti rimontaggi; fermentazione malolattica svolta in tini di cemento e anfore, dove avviene poi un affinamento di 6 mesi; imbottigliamento in primavera e riposo in bottiglia per circa 3 mesi. |
| <b>Sensazioni</b>     | Colore rosso rubino acceso con riflessi violacei; spettro olfattivo accordato su toni fruttati di fragola, mora e mirtillo; in bocca è vellutato, fresco, fruttato e persistente, con tannini rotondi.   |

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821