Wijnfiche

# Grigeiro - Montalcino Nuao 273 | Toscana I.G.T. Italië (TUSCANY) — 2016

**Domein**

**Grigeiro**

Grigeiro komt voort uit een persoonlijk project van de eigenaar dat in 2011 is gestart en zich in de loop van de tijd heeft ontwikkeld om iets unieks te maken. Iets dat het geloof van hem in het maken van wijn volledig weerspiegelt: een filosofie van productie, teelt en beheer zonder compromissen.

**Vinificatie**

De vinificatie begint met de gisting in zowel inox vaten als kegelvormige houten vaten waar de maceratie plaatsvindt aan een gecontroleerde temperatuur van 26 ° C, met herhaald 'zacht overpompen' en handmatig persen. De wijn rijpt in barriques gedurende 18 maanden, met een permanente monitoring die de evolutie van de wijn aangeeft. Na het bottelen rijpt de wijn nog ten minste 8 maanden extra tot het punt waarop de beste organoleptische eigenschappen worden bereikt.

**Smaak**

Deze wijn heeft een intense robijnrode kleuren met tinten van violet. In de neus presenteert hij een complex boekt met rijp rood en zwart fruit, zwarte bes, zwarte peper, chocolade en balsamico. In de mond is hij erg elegant en zacht met een mooie aciditeit en balans, zijde-achtige tannines en een goede complexiteit. Lange en complexe afdronk.

**Gerechten**

Risotto | Vlees - geroosterd | Wild - hazenrug | Bistecca alla Fiorentina | Kaas - Gorgonzola | Pasta - Tagliatelle | Kaas - gerijpt

**Algemene info**

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Sangiovese (70%), Merlot (20%)
Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis
Te bewaren (jaren): > 10
Serveertemperatuur: 16-18 °C
Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

