Wijnfiche

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

Domaine

Grigeiro

Grigeiro émane d'un projet personnel du propriétaire initié en 2011, qui s'est progressivement développé au fil du temps pour créer quelque chose d'exceptionnel. C'est une entreprise qui reflète pleinement sa conviction dans l'art de vinifier : une philosophie de production, de culture et de gestion sans compromis.

Vinification

La vinification débute par la fermentation, se déroulant à la fois dans des cuves en acier inoxydable et des cuves coniques en bois, où la macération s'opère à une température contrôlée de 26 °C. Ce processus implique des opérations répétées de "remontage doux" ainsi que des pressages manuels. La maturation du vin se fait en barriques pendant 18 mois, avec une surveillance constante permettant de suivre l'évolution du vin. Après la mise en bouteille, le vin continue de mûrir pendant au moins 8 mois supplémentaires, atteignant ainsi le point où ses meilleures propriétés organoleptiques sont atteintes.

Dégustation

Ce vin présente une couleur rouge rubis intense avec des nuances de violet. Au nez, il dévoile un bouquet complexe de fruits rouges et noirs mûrs, de cassis, de poivre noir, de chocolat et de balsamique. En bouche, il se distingue par son élégance et sa douceur, associées à une belle acidité et un équilibre harmonieux, des tanins soyeux et une bonne complexité. La finale est longue et complexe.

Mets adaptées

Risotto | Viande - grillé | Râble de lièvre | Bistecca alla Fiorentina | Gorgonzola | Tagliatelle | Fromage - mûr

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Sangiovese (70%), Merlot (20%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): > 10
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

