Wijnfiche

Grigeiro - Montalcino Nuao 273 - MAGNUM | 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 commence par la fermentation en cuve en acier inoxydable et en fûts de bois en forme de cône, où la macération de la peau du raisin a lieu à une température contrôlée de 26 ° C, avec «remontage en douceur» et pressurage manuel répétés. L'élevage en barriques dure 18 mois, avec une surveillance permanente qui indique l'évolution du vin. Après le processus de mise en bouteille, les bouteilles s'affinent horizontalement pendant au moins 8 mois afin que le vin puisse continuer sa maturation au point d'atteindre les meilleures caractéristiques organoleptiques.

Dégustation

Ce vin a un couleur rouge rubis intense avec des nuances de violet. Au nez, il présente un bouquet complexe de fruits rouges et noirs mûrs, de cassis, de poivre noir et de chocolat. En bouche, il est très élégant et doux avec une belle acidité et un bon équilibre, des tanins soyeux et une belle complexité. Finale 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

