

— MAREMMA TOSCANA DOC

GRENACHE

La sorpresa della Costa Toscana

La Grenache, tra i vitigni più storici della Costa, è il vitigno che lega la Costa Toscana al resto del bacino del mediterraneo. È il vitigno rosso più presente nel golfo del Mediterraneo che cambia il suo nome a seconda della zona: Alicante sulla Costa Toscana, Cannonau in Sardegna, Grenache nel sud delle Francia e Garnacha da Perpignan fino al Priorat.

È il vitigno che rimanda al concetto di italianità e di toscanicità, visto il suo colore scarico, il profilo aromatico improntato sulla frutta rossa (fragola, lampone, ciliegia e melograno) e la sua indiscutibile facilità di beva che lo ha reso noto come il Pinot Nero dei climi caldi.

VITIGNI

Grenache 100%

SISTEMI DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato con 6200 ceppi per ettaro

VIGNA

22 anni di età con esposizione a sud-est

PERIODO DI VENDEMMIA

La vendemmia avviene a fine settembre tramite raccolta manuale con accurata selezione dei grappoli e selezione ottica degli acini

VINIFICAZIONE

Tank aperti con un 20-30% di grappolo intero, a seconda dell'annata. Macerazione di 20 giorni con un modello di estrazione soffice (ridotti rimontaggi) e una temperatura di fermentazione compresa tra i 20-25°C al fine di esaltare la componente di frutta rossa e di speziato dolce del vitigno.

AFFINAMENTO

Solo in cemento per 6-9 mesi. Seguono 6 mesi in bottiglia

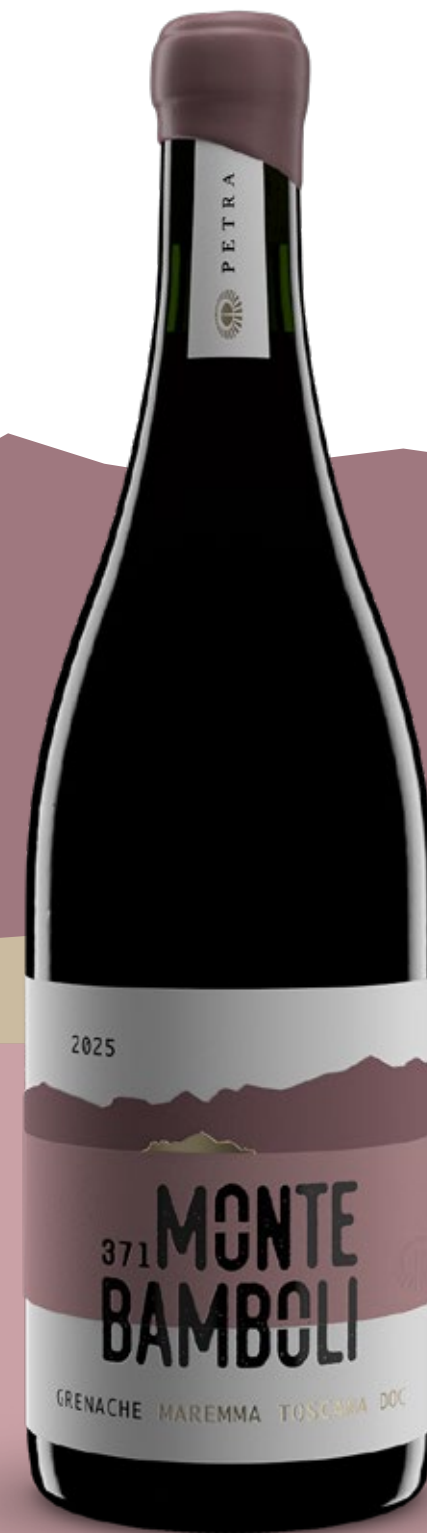
PROFILO SENSORIALE

Il colore potrebbe ingannare facendolo sembrare un vino leggero; si tratta, al contrario, di un vino rosso contemporaneo, da bere fresco. Un vino di grande duttilità gastronomica, in particolar modo con i piatti a base di pesce della cucina mediterranea. Offre sensazioni di frutta rossa (melograno, ciliegia e fragola) insieme a un spezia dolce e note mediterranee di timo, alloro, rosmarino e garrigue. È arricchito da note di pepe bianco, in bocca ha volume ma leggerezza con un basso contenuto di tannini e un finale avvolgente, ma sempre succoso.

COLORE: rubino scarico ma estremamente brillante (con riflessi di karkadè)

PROFUMO: unisce note di frutta rossa classiche (ciliegia, lamponi e melograno) all'arancia rossa che è tipica della Costa. Ha una complessità data da sensazioni di spezie dolci e pepe bianco, insieme a sentori di timo, alloro, rosmarino e garrigue.

SAPORE: in bocca è accompagnato da un ingresso morbido con volume ma estrema leggerezza. Ha un basso livello di tannino (per questo se ne consiglia il servizio a una temperatura di 12-14°C) con un finale avvolgente, ma succoso. Di incredibile beva e di particolari attitudini ai piatti freschi della cucina del mediterraneo.



MONTEBAMBOLI

La Costa Toscana dall'alto

I vigneti di Montebamboli si trovano all'interno di uno dei parchi più suggestivi della Costa Toscana, nell'area collinare delle Colline Metallifere. Questo parco naturale, esteso su circa 7000 ettari, è caratterizzato dalla macchia mediterranea, ricca di lecci e querce da sughero, oltre a ginestre e corbezzoli (Arbutus unedo). L'area si affaccia sulla Val di Cornia ed è situata a soli 10 km dalla costa tirrenica. Zona particolarmente ventilata, con una piovosità media annua di circa 700 mm, che regala un microclima fresco e unico: un vero gioiello per la produzione di vini eleganti e di grande finezza. I vini si distinguono per un bouquet di straordinaria complessità, ricco di note di macchia mediterranea e piccoli frutti rossi e neri, e per un palato finemente tessuto, carnoso, con un finale intenso, sapido e ferroso.