



NICCOLAIO 2018 MAREMMA TOSCANA DOC

denominazione	Maremma Toscana DOC
varietà	Sangiovese, Cabernet Sauvignon
prima annata prodotta	2015
suolo	calcereo argilloso, ricco di ghiaia
altitudine del vigneto	220 mt slm
esposizione	sud est
sistema di allevamento	cordone speronato
vigne per ettaro	5,500 v/ha
resa per ettaro (q/ha)	60q/ha
epoca di vendemmia	a mano, fine settembre



"Finalmente dopo dieci anni dall'impianto del vigneto (2009) otteniamo una qualità straordinaria per questo Cabernet Sauvignon, che si esprime nel bicchiere sontuoso e raffinato. Coltivato in una parcella precedentemente popolata dalla tipica vegetazione maremmana, Niccolaio cresce su terroir ricco di ghiaia ed è il punto di arrivo del Grillesino dopo anni di sperimentazione su questa straordinaria varietà. Bottiglie prodotte 7500."

Dopo una pigiatura soffice ha luogo la macerazione in acciaio dove le bucce rimangono in contatto con il succo per 15-20 giorni ad una temperatura di circa 30°C. Subito dopo il vino è messo in barriques da 225 litri (provenienza Alliers, Tronçais e rovere americano) dove completa la fermentazione malolattica entro la fine dell'anno di raccolta (le barriques utilizzate sono di secondo passaggio). Una leggerissima filtrazione viene fatta prima dell'imbottigliamento.

Bel colore rosso rubino intenso con naso schietto di ribes nero, amarena e note secondarie di liquirizia, vaniglia e caffè. Accattivante seppur non predominante la nota del legno. Buona acidità, armonico e generoso al palato ha tutto il potenziale per evolvere a lungo. Eleganza e carattere nello stesso pacchetto con finitura costante.

#niccolaio #toscana
#grillesino
#compagniadelvino

FORMATI DISPONIBILI (L): 0.75; 1.5; 3,0
CASSA LEGNO

GRILLESINO è DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997