

GRILLESINO

MORELLINO DI SCANSANO DOCG KAMARTE 2022

Kamarte è il toponimo etrusco inciso sulla "Stele tardo-arcaica di Saturnia" con riferimento a quella che probabilmente è oggi una frazione a pochi chilometri dal Grillesino: la Marsiliana. Questo vino, ottenuto quasi interamente da uve autoctone Sangiovese, celebra nel nome le influenze culturali degli etruschi sul territorio, tanto che proprio a questo popolo, prima che a quello Romano, si attribuiscono le antiche tecniche di viticoltura e vinificazione.

#compagniadelvino
#grillesino
#kamarte
#maremma
#toscana

Denominazione	Maremma Toscana DOCG
Varietà	Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Prima annata prodotta	2019
Suolo	Calcareao argilloso, ricco di ghiaia
Altitudine del vigneto	220 mt slm
Esposizione	Sud/Est
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Vigne per ettaro	6.500 v/ha
Resa per ettaro	65 q/ha
Vendemmia	A mano, fine settembre
Formato disponibile (L)	0.75 - 1.5



Dopo la raccolta manuale, le uve vengono pigio-dirasate e trasferite in serbatoi di acciaio per la fermentazione alcolica a 28°C. Dopo 15 gg, il vino viene travasato e conservato a temperatura controllata per favorire la fermentazione malolattica.

Invecchiamento: Il vino affina in barriques di rovere francese (di secondo passaggio) per circa 6 mesi; dopo l'imbottigliamento segue un ulteriore periodo di riposo in bottiglia che si protrae per circa un anno.

Caratteri organolettici: rosso rubino, brillante nel bicchiere. Il naso è ricco di frutta rossa, inchiostro e note secondarie di tabacco che chiudono con accenni di macchia mediterranea. I tannini sono ben arrotondati, il finale è lungo e persistente.

Kamarte è uno dalla beva piacevole che non nasconde la propria personalità decisa.

Abbinamenti ideali: con salumi del territorio, pappardelle al Cinghiale o zuppe toscane come la Ribollita. Perfetto con Pollo alla cacciatora.

GRILLESINO È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagniadelvino.it