

GRILLESINO

NICCOLAIO MAREMMA TOSCANA DOC 2018

"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."

#compagniadelvino
#grillesino
#niccolaio
#maremma
#toscana

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 del vigneto	Sud/Est
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Vigne per ettaro	5.500 v/ha
Resa per ettaro	60 q/ha
Vendemmia	A mano, fine settembre 2019
Formato disponibile (L)	0.75 - 1.5 - 3 (cassa di legno)



Dopo una pigiatura soffice ha luogo la macerazione in acciaio; il contatto con le bucce si protrae per circa 15 giorni ad una temperatura di 30°C. Subito dopo il vino è messo in barriques da 225 litri (provenienza Alliers, Tronçais) dove completa la fermentazione malolattica. Una leggera filtrazione viene fatta prima dell'imbottigliamento.

Caratteri organolettici: bel colore rosso rubino intenso con naso schietto di ribes nero, amarena e note secondarie di liquirizia 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.

Abbinamenti ideali: Oltre alle classiche carni rosse, Niccolaio si abbina in generale a piatti dal sapore deciso. Da provare con Pecorino di Grotta o Buglione di agnello.

GRILLESINO È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagniadelvino.it