

# GRATICCIO

VINO DOLCE- DOC MAREMMA TOSCANA VINSANTO



La pura glicerina dell'uva di viscosità e dolcezza meravigliosa si ritrova in questo bicchiere di vino da dessert, dove per tradizione si accosta al cantuccino della Maremma Toscana ma che accompagna egregiamente qualsiasi tipo di dolce.

**Tipologia prodotto:** D.O.C. Maremma Toscana Vin Santo

**Zona di origine:** I vigneti sono situati di fronte al Parco Naturale della Maremma, nei pressi di Fonteblanda.

**Terreno:** Il terreno è di medio impasto, tendenzialmente argilloso e privo di scheletro.

**Forme d'allevamento:** Il cordone speronato è la forma d'allevamento che ci consente di prolungare la permanenza dell'uva fino ad Ottobre inoltrato, grazie anche al favorevolissimo microclima della zona.

**Vitigni:** Ansonica e Trebbiano.

**Vendemmia:** Viene effettuata in annate perfette, che ci consentono di mantenere il grappolo intatto in appassimento sulla pianta, tra gli inizi e la fine di Ottobre e viene poi raccolto all'interno dei graticci che vengono riposti all'interno di una serra ventilata dove le uve proseguono il processo di appassimento fino alla fine dell'anno, o addirittura fino Gennaio.

**Vinificazione:** Una volta terminato il processo di appassimento, agli inizi di Gennaio le uve vengono sofficemente pressate per mantenere al massimo gli aromi ed i profumi ed il mosto appena spremuto viene subito messo all'interno dei tipici Caratelli da 110 litri, chiusi ermeticamente, all'interno della Vinsantaia, dove effettuerà tutto il processo di fermentazione ed affinamento.

**Maturazione:** Il mosto una volta esaurita più o meno rapidamente la fermentazione, in base alla posizione del caratello in Vinsantaia, ed ormai diventato vino con differenti note alcoliche e zuccherine da caratello a caratello prosegue l'affinamento in legno fino ad una durata di circa 3 anni.

**Affinamento:** Minimo 6 mesi in bottiglia prima dell'uscita sul mercato.

**Colore:** Un brillante color oro con riflessi ambrati.

**Bouquet:** Molto intenso con sentori di mandorle e frutta secca.

**Degustazione:** Al palato, un vino con ottima densità ed una buona acidità, equilibrato e con un residuo zuccherino molto piacevole che lo rende un vino da dessert e/o dopo pasto piacevole.

**Temperatura di servizio:** 18°C