

GRATICCIO
vin Santo



GRATICCIO

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 favolosamente 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 oltre la fine di Settembre, grazie anche al favorevolissimo microclima della zona.

Vitigni:

Trebbiano e Ansonica.

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:

12° C.

The pure glycerin of the viscosity and wonderful sweetness grapes can be found in this glass of dessert wine, where traditionally it is combined with the Tuscan Maremma cantuccine, but it goes well with any type of dessert.

Type of wine:

D.O.C. Maremma Toscana Vin Santo

Area of Origin:

The wine is produced near Fonteblanda, opposite the Natural Park of Maremma Toscana.

Cultivation:

Spurred Cordon. This is the best cultivation growing system which allows the permanence of the grapes until end of September, together with the auspicious microclimate.

Grapes:

Ansonica and Trebbiano

Harvest:

The grapes of our Vin Santo Graticcio are harvested only in their best vintages, however within October, when the grapes get drying. We leave the grapes naturally drying in trellis inside a ventilated greenhouse, until they reduce the swelling.

Vinification:

In January, after a soft pressing of the grapes, the must is subsequently placed in the typical small casks of 110 liters used for Vinsanto called "Caratelli" where it is subjected through a long, slow fermentation.

Maturation:

At least 6 months in bottle before release to the market.

Refinement :

After the fermentation in small barrels, the wine remains in barrels for approximately 3 years.

Color:

A brilliant gold color with amber highlights.

Bouquet:

Intense with hints of almonds and dried fruits.

Taste:

Quite thick and slightly acidic, well balanced and pleasant in mouth. Its sweetness made it ideal for dessert and more than that.

Serving temperature :

12° C.



il vino è arte in bottiglia

AZIENDA AGRARIA SANTA LUCIA

S.S. Aurelia 264. Fonteblanda (GR) - Tuscany - ITALY
Tel. +39 392 9506975 - mail: cantinasantalucia@gmail.com
www.azsantalucia.com



[slsantalucia](https://www.facebook.com/slsantalucia)



[azsantalucia](https://www.instagram.com/azsantalucia)



[@AzSantaLucia](https://twitter.com/AzSantaLucia)