

GRAZIEAMMÈ

GRAZIEAMMÈ ROSSO



Uve: Montepulciano (vitigno autoctono).

Grapes: Montepulciano (native vine).

Vinificazione: i grappoli, raccolti a mano, sono vinificati tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Il vino dopo il travaso, a malolattica terminata, decanta in serbatoi di acciaio inox.

Vinification: the hand-picked grapes are traditionally vinified with a long maceration of the skins at a controlled temperature. The wine after the decanting, to malolactic fermentation finished, decanted in stainless steel tanks.

Affinamento: in barrique per 10/18.

Aging: in barriques for 10/18.

Vista: rosso intenso con leggeri riflessi scuri color porpora.

View: intense red with light dark purple reflections.

Olfatto: bouquet elegante in cui sentori di amarena e frutti di bosco si coniugano a note di pepe nero, cacao ed aromi balsamici.

Smell: elegant bouquet in which hints black cherry and wild berries combine with notes of black pepper, cocoa and balsamic aromas.

Gusto: pieno, armonico, spiccano al palato i tannini tipici del Montepulciano, bilanciati da una complessa struttura, polposità e morbidezza. Al retrogusto manifesta nuances di confettura ed una buona persistenza.

Taste: full, harmonious, the typical tannins of Montepulciano stand out on the palate, balanced by a complex structure, fleshiness and softness. The aftertaste manifests nuances of jam and a good persistence.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Alcohol content: 13.5% vol.

Temperatura di servizio: da servire in calici ballon ad una temperatura di 18/20 °C.

Serving temperature: to be served in balloon glasses at a temperature of 18/20 °C.

Abbinamenti: primi piatti importanti a base di funghi, tartufo, sughi succulenti. Ideale con l'agnello alla brace, gli arrosticini, la cacciagione e le carni rosse al forno. Si fa apprezzare anche con antipasti di salumi e formaggi stagionati.

Pairings: important first courses with mushrooms, truffles, succulent sauces. Ideal with grilled lamb, kebabs, game and baked red meats. It is also appreciated with salami and seasoned cheese appetizers.