

Il Grullaio

I.G.T. COSTA TOSCANA ROSSO

2022



Un rosso dal carattere fresco e accattivante, il cui nome deriva da "Grullo" e, in dialetto, il Grullaio è il medico dei pizzerelli. La particolare tecnica di produzione ne esalta le caratteristiche di fruttuosità e piacevolezza.



Assemblaggio (percentuali indicative):

Merlot 50 %, Cabernet Sauvignon 50 %



Natura dei terreni:

Sabbiosi, di derivazione marina con una fortissima presenza di conchiglie.



Altitudine dei vigneti media:

250 metri s.l.m.



Allevamento:

Le viti sono allevate a Guyot, con densità di 5000 ceppi per ettaro, i vigneti sono completamente inerbiti. La resa di uva per ettaro per le uve del blend de Il Grullaio nel 2022 è stata di 50 quintali per ettaro.



Condizioni climatiche:

Il 2022 è stato un anno da record per quanto riguarda temperature e siccità estremamente prolungata. Si sono infatti registrate temperature estreme già a partire dal mese di maggio, mentre la piovosità ha subito una diminuzione del 25 % rispetto alla media, con le piogge concentrate nei mesi di settembre, ottobre e dicembre. Fortunatamente le temperature notturne e la ventosità nelle nostre zone hanno permesso alla vite di riuscire a lavorare piuttosto bene ed a riuscire ad accumulare notevoli quantità di metaboliti. Nello specifico le uve nel 2022 sono hanno avuto un grande anticipo sulla loro epoca di maturazione classica



Vendemmia:

Raccolta effettuata a mano in ceste da 10 kg.



Vinificazione:

Dopo una scrupolosa selezione dei grappoli interi in vigna prima e su tappeto di cernita poi, le uve sono state pigiate sofficientemente e avviate alla fermentazione alcolica in tini di acciaio inox a temperatura controllata di circa 23°C, la fermentazione malolattica è stata condotta per la maggior parte in vasche di cemento.



Affinamento:

Il vino è stato affinato per circa 10 mesi in contenitori di cemento. Successivamente, il vino è stato imbottigliato nel febbraio del 2024.



Appunti di degustazione:

Nel bicchiere il vino si rivela alla vista di color rosso rubino con riflessi violacei ed un'ottima brillantezza. Al naso si presenta intenso, con una spiccata fruttuosità, con in primo piano la fragola, la mora ed il mirtillo. Si ritrova anche una piacevole nota erbacea tipica dei vitigni utilizzati. L'ingresso in bocca è morbido e piacevole, con un corpo medio, una piacevolissima freschezza ed una persistenza notevole.

Direttore di produzione: Francesco Lomi

Consulente enologo: Federico Ricci

Prima annata prodotta: 2009



USIGLIAN
DEL VESCOVO

I vini di Usiglian del Vescovo sono certificati
biologici a partire dall'annata 2020

www.usigliandelvescovo.it

ALCOL

14%

ACIDITÀ
TOTALE

5,22 g/l

ZUCCHERI
TOTALI

0,5 g/l