



GEOGRAFICO

Bosco del Grillo

Governo all'Uso Toscano IGT



Tipologia vino	Vino rosso fermo secco
Wine typology	Dry red still wine
Denominazione/Appellation	Governo all'Uso Toscano IGT
Uve/Blend	Sangiovese 80%, Merlot 10%, Colorino 5%, Cabernet 5%
Regione/Region	Toscana
Suolo	Argilloso sabbioso con ciottoli
Soil	Clay and rock

Vinificazione Le uve vengono raccolte solitamente fra l'ultima settimana di Settembre e la prima settimana di Ottobre, secondo la caratteristica maturazione di ciascuna varietà. Le uve migliori vengono poi selezionate e lasciate in appassimento per un periodo più lungo. Una volta terminata la prima fermentazione, le uve appassite vengono pressate in modo soffice e aggiunte alla massa vinosa inducendo una seconda fermentazione che solitamente dura 2-3 settimane.

Wine making process Sangiovese based wine, blended with a small percentage of Merlot, Colorino, and Cabernet, picked usually between last week of September and first week of October depending on the maturation typical for each of the varieties. In a small part of the selected vineyards the grapes are left to hang for a longer period to dry. Once the primary fermentation of the wine ends the dried grapes are softly pressed and added to the wine inducing a second fermentation lasting usually for 2-3 weeks.

Note degustative Vino rosso rubino con marcate note di frutta matura, ciliegia, con un elegante tocco floreale di violetta. Vino generoso, corposo, morbido ed armonioso.

Tasting notes Ruby red wine with marked notes of ripe fruit especially red cherries and an elegant floral touch of violet. It is a generous wine, full-bodied, smooth and harmonious.