



GRIZIO

ROSSO PICENO

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Montepulciano, Sangiovese

ZONA DI PRODUZIONE

I vigneti giacciono su terreni argillosi-calcarei della Contrada Coste, su colline a circa 380-400 metri sul livello del mare, molto soleggiate. La parte di vigneto Coste utilizzata ha un'esposizione a Ovest, è allevato a Guyot, e si trova nella zona classica di Staffolo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La raccolta avviene manualmente a piena maturazione, generalmente nella prima metà di ottobre. Dopo la selezione manuale, le uve sono in parte pigiadiraspate e in parte sottoposte a pressatura diretta del grappolo intero. Il mosto fermenta grazie a lieviti indigeni a temperatura controllata. L'affinamento prevede 9 mesi in acciaio e cemento, seguito da almeno 2 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Grizio si presenta di un rosso rubino brillante con riflessi violacei. Al naso emergono profumi intensi e freschi di ciliegia rossa, frutti di bosco, erbe aromatiche mediterranee e leggere note speziate. Al palato è secco, equilibrato e scorrevole, con una piacevole acidità che sostiene la beva e dona freschezza. Il corpo è medio, armonioso, con tannini gentili e un finale elegante e persistente.



CIMARELLI
Staffola