



GRIZIO

ROSSO PICENO

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

85% Montepulciano, 15% Sangiovese

TIPO DI SUOLO

Terreni argillosi-calcarei, di Contrada Coste (terreni sciolti e clima caldo).

ALTITUDINE

Colline alte circa 380-400 metri sul livello del mare.

VIGNETO

Cru vigneto Coste con esposizione a ovest, allevato a Guyot, nella zona classica di Staffolo.

VENDEMMIA

La raccolta avviene manualmente a piena maturazione, generalmente nella prima metà di ottobre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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 prima della commercializzazione.

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