

Grifola 2011

Offida Rosso DOCG

Art nr: 1520

Karaktär	Intensiv rubinröd färg och fyllig konsistens. Fruktig nyanserad doft med fatkaraktär, tydliga inslag av röda bär och plommon, med en fläkt av viol. Elegant och fyllig smak med bra balans och runda tanniner. Detta vin låter sig älskas för sin otroliga smakutveckling och långa avslut där montepulciano-druvan verkligen uttrycker sin rätta potential och kraftfullhet.
Servering	Vid ca 20 grader. Utsökt till kryddiga rätter av nöt, ox, fläsk eller vilt-kött. Perfekt kombination med lagrade ostar. Även ett idealiskt meditationsvin.
Druvsort	Montepulciano 100%
Odlingsområde	Offida, Marche.
Producent	Azienda Agricola San Lazzaro
Produktion	6000 flaskor/år
Avkastning	5 ton/hektar
Vinifiering	Jäsning på ståltank i 6/8 dagar i 25/30 grader ”a capello”, dvs. med skalhatt. Musten pumpas ut underifrån flera gånger om dagen och hålls över skalhatten. Därefter naturlig malolaktisk jäsning på ekfat.
Lagring	16 månaders lagring på franska ekfat, därefter 6 månader i flaska innan försäljning.
Hållbarhet	Kan lagras
Alkoholhalt	15%

Om vingården

Grifola, Podere72, Polesio och Pistillo är fyra ekologiska kvalitets viner från vingården San Lazzaro. Kvalitet och miljötänk är huvudpelarna i hela produktionen, och ekologiskt jordbruk har bedrivits från första början. En småskalig vingård som tillverkar genuina viner med starka karaktärer har blivit denna gårds kännemärke.

Grifola 2011 fick högsta rankningen: ”3 röda glas” i vinguiden Gambero Rosso