



TENIMENTI GRIECO

TRIASI IGT TERRE DEGLI OSC ROSSO 2018

TRIASI è il “nostro” taglio bordolese, vino di punta della gamma di Tenimenti Grieco.
La sintesi tra l'eleganza del Cabernet Sauvignon, la complessità del Merlot e la longevità dell'Aglianico.



Zona di produzione: S. Martino in Pensilis (CB)

Estensione: 1 ha

Uvaggio: Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 35%, Aglianico 10%

Tipo di suolo: medio impasto tendenzialmente argilloso

Altitudine: 150 m s.l.m.

Anno d'impianto: 2001

Periodo vendemmiale: metà settembre - fine ottobre

Densità ceppi/ha: 4.200

Sistema allevamento: cordone speronato

Resa/ceppo: 2 Kg

Prima vendemmia: 2003

La vinificazione:

raccolta manuale con selezione dei grappoli, nel momento più ottimale per la maturazione fenolica. Ogni varietà è vinificata singolarmente in acciaio a temperatura controllata tra 28-30 °C per circa 10 giorni. Successiva macerazione sulle bucce per 10-15 giorni. Pressatura soffice e selezione delle differenti frazioni di mosto. Fermentazione malolattica in acciaio e trasferimento in barriques di rovere francese di primo passaggio per 15 mesi, bâtonnage sulle fecce fini periodici. Assemblaggio dei tre vini e ulteriore affinamento per 6 mesi. Riposa in bottiglia per 6 mesi prima di essere immesso sul mercato.

Il vino:

colore rosso rubino intenso e profondo. Al naso le caratteristiche dei tre vitigni si armonizzano a dare un grande impatto olfattivo, in cui ribes, amarena e mirtillo si legano a nette note di cacao, tabacco e caffè, impatto equilibrato dell'affinamento in legno che contribuisce con lieviti sentori eterei. Il gusto è pieno, raffinato è la complessità e la consistenza polposa dei volumi, tannino morbido e presenza acida rendono l'assaggio affascinante sia a livello tattile che gustativo.

Abbinamenti gastronomici:

primi con sughi saporiti di carne, arrostiti al forno ben speziati o umidi di lunga cottura, formaggi stagionati ed erborinati, dolci al cioccolato, vino da meditazione.

tenimentigrieco.it - info@tenimentigrieco.it



Alcool
% Vol
14%

Temperatura
di servizio
18 ° C