



GRILLESINO

LOKALITA: Itálie, Toskánsko

ROZLOHA VINIC: 30 ha (95 % červená, 5 % bílá)

ROČNÍ PRODUKCE: 220.000 lahví

VÝNOSNOST: 50 až 60 hl/ha

PODLOŽÍ: Hlinito-vápenaté s většími kameny

ODRŮDY: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Ciliegiole, Viognier, Pinot Blanc

TOP VÍNO: Ceccante, Morellino di Scansano, Battiferro

TECHNOLOG: Saverio Notari

KONTAKT: Pod. Granatelle, loc. Colle di Lupo 58051 Magliano in Toscana

WEB: www.compagniadelvino.com/grillesino

Vinařství Grillesino spadá pod společnost Compagnia del Vino, která jej zakoupila v roce 1999. V té době mělo cca 20 ha v regionu Maremma (dnes cca 40 ha), což byla oblast s obrovským potenciálem, jež se vinařství již delší čas daří úspěšně naplňovat. Vinařství se soustředí na produkci vína Morellino di Scansano (společně s Brunello di Montalcino jediné toskánské DOCG), které je postaveno na hroznech Sangiovese.

Ve spolupráci se zemědělskou fakultou Univerzity ve Florenci a Institutem enologie v Bordeaux pracuje na výzkumu zemědělských technik pro pěstování jednodrůdových vín (hlavně Sangiovese a Cabernetu Sauvignon) ve vztahu ke klimatu a půdnímu složení v tomto italském regionu.

Pěstují tři různé modré odrůdy: Sangiovese, Cabernet Sauvignon and Ciliegiole, z nichž pod taktovkou enologa Saveria Notari (viz foto) vyrábějí vína Morellino di Scansano DOCG, Morellino di Scansano Riserva DOCG a Ceccante, a dále Toscana IGT, která reprezentují místní terroir.

Velkou pozornost dávají přirozeným charakteristikám odrůd ve zdejších prostředí, používají moderní technologie a vína zásadně nefiltrují.



Červená vína

CECCANTE DOC

Odrůda: Cabernet Sauvignon

Vinice: 250 m. n m.; jižní a jihozápadní expozice v Maremmě; hlinito-vápenatá, bohatá na kamení

Vinifikace: Po odstopkování a jemném lisování probíhá fermentace v nerezových tancích při řízené teplotě do 30°C a macerace po dobu 15 až 20 dnů. Následně je víno přesunuto do bariků (Alliers, Tronçais a americký dub), kde podstoupí malolaktickou fermentaci. Na konci roku je víno stočeno do nových bariků, kde zraje 16 až 18 měsíců a pak je bez filtrace lahvováno. Na lahvi stráví dalších 10 měsíců.

Morellino di Scansano Riserva DOCG

Odrůda: Sangiovese

Vinice: 250 m. n m.; jižní a jihozápadní expozice; hlinito-vápenatá, bohatá na kamení

Vinifikace: Ruční sběr, po jemném lisování probíhá fermentace v nerezových tancích, následuje macerace s potápěním matolinového klobouku po dobu 20 dnů. Následně je víno přesunuto do francouzských bariků, v nichž víno podstoupí malolaktickou fermentaci. Na konci roku je víno stočeno do nových bariků, kde zraje cca 14 měsíců a pak je bez filtrace lahvováno. Na lahvi zůstává dalších 10 měsíců.

Battiferro Morellino di Scansano DOCG

Odrůda: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

Vinice: 250 m. n m.; jižní a jihozápadní expozice; hlinito-vápenatá, bohatá na kamení

Vinifikace: Ruční sběr, po jemném lisování probíhá fermentace v nerezových tancích (odrůdy zvlášť), následuje macerace s potápěním matolinového klobouku po dobu 20 dnů. Víno zůstává v nerezových tancích, kde zraje 10 měsíců a pak je bez filtrace lahvováno. Na lahvi zůstává další 3 měsíce.

Nacchero IGT

Odrůda: Cilieggiolo

Vinice: 200 m. n m.; jihozápadní expozice; hlinito-vápenatá, bohatá na kamení

Vinifikace: Ruční sběr selektovaných hroznů, po jemném lisování probíhá fermentace v nerezových tancích, následuje macerace po dobu 15 dnů a malolaktická fermentace. Víno zůstává do jara v nerezových tancích, je čiřeno a pak bez filtrace lahvováno. Na lahvi zraje další 2 měsíce.

Sangiovese DOC

Odrůda: Sangiovese

Vinice: 250 m. n m.; jižní a jihozápadní expozice v Maremmě; hlinito-vápenatá, bohatá na kamení

Vinifikace: Ruční sběr, po jemném lisování probíhá fermentace v nerezových tancích, následuje macerace po dobu 3 týdnů a malolaktická fermentace. Víno zůstává v nerezových tancích 4 měsíce, pak je bez filtrace lahvováno. Na lahvi zraje další 2 měsíce.

Bílá vína

Scalavite IGT

Odrůda: 85% Pinot Blanc, 15% Viogner

Vinice: 200 m. n m.; jižní a jihozápadní expozice; hlinito-vápenatá, bohatá na kamení

Vinifikace: Ruční sběr, jemné lisování, přírodní čištění moštu, fermentace v nerezových tancích při teplotě do 18°C. Víno zůstává v nerezových tancích 6 měsíců, pak je lahvováno a zraje další 2 měsíce.

Tegolo IGT

Odrůda: Viogner

Vinice: 200 až 300 m. n m.; jihozápadní expozice; hlinito-vápenatá, bohatá na kamení

Vinifikace: Ruční sběr, přirozené vysoušení hroznů na slámě v dobře větraných místnostech po dobu cca 60 dní. Po jemném lisování sušených hroznů probíhá sedimentace pevných částí a asi dvouměsíční fermentace v baricích. Po odumření kvasinek zůstává ve víně přirozený obsah zbytkového cukru.

