

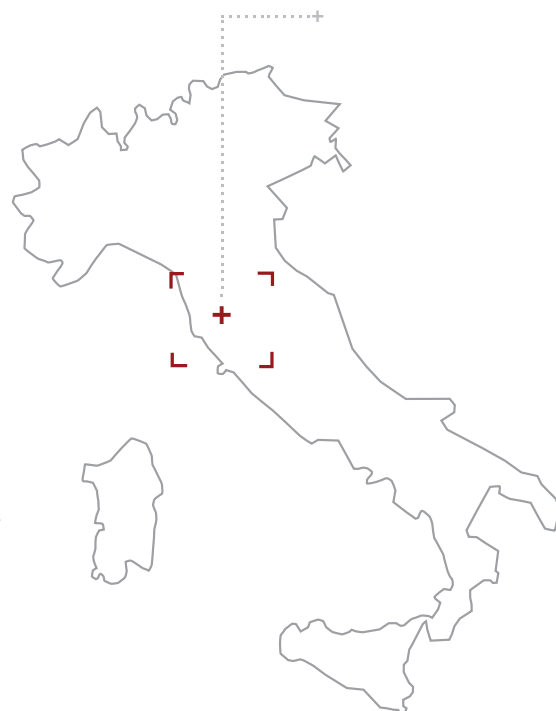
# Azienda Agricola Le Grascete

## Doc Bolgheri

Azienda Agricola Le Grascete to producent wyśmienitych win z regionu DOC Bolgheri – skąd pochodzą słynne supertoscany, a zarazem małe gospodarstwo agroturystyczne, w którym można wypocząć przez całe lato, kosztując miejscowe oliwki i oliwę własnej produkcji oraz popijając wino tworzone pod czujnym okiem Paolo Valagussy – właściciela i enologa winnicy. Winogrona zbierane są tutaj wyłącznie ręcznie i starannie selekcjonowane a fermentacja odbywa się w małych beczkach.

Wino jest produkowane z uwzględnieniem wszelkich nowoczesnych kanonów, lecz jego charakter przypomina sławne czasy powstawania supertoscany. Obszar zbioru winogron obejmuje 3 hektary - 6000 kg winogron z hektara, a produkcja roczna to zaledwie 17 000 butelek co gwarantuje wysoką jakość i unikalność win z Le Grascete.

## Toscania



### Ego Rosso DOC- czerwone wytrawne (WT11)

**Szczepy:** 50 % Sangiovese, 40 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon

**Zawartość alkoholu:** 13 %

**Winifikacja:** 12 m-cy stalowe tanki, 6 m-cy butelka

**Opis wina:** nowoczesne wino, bardzo atrakcyjna owocowość- sporo czerwonych i czarnych owoców, ale przede wszystkim wino z akcentem rustykalnym, niuansami tytoniu i czekolady

**Sugestia kulinarna:** wszelkie dania mięsne, sery i włoska kuchnia – od pizzy po pasty



### Antero Rosso IGT - czerwone wytrawne ( WT13)

**Szczepy:** 100 % Merlot

**Zawartość alkoholu:** 14 %

**Winifikacja:** 12 m-cy beczka z dębu francuskiego Allier, 6 m-cy butelka

**Opis wina:** wino w charakterze przypomina rustykalne Bordeaux z okolic Saint Emilion, słodkie taniny z nutą tytoniu i kawy, skóra i dojrzałe, słodkawe czerwone owoce ( maliny, wiśnie ). Długi i nieprzeciętny SUPERTOSCAN. Dobrze zdekantować.

**Sugestia kulinarna:** wołowina w każdej postaci, dojrzałe sery, pasztety z owocami.



### Le Grascete Rosso DOC - czerwone wytrawne (WT14)

**Szczepy:** 50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 10 % Sangiovese,

**Zawartość alkoholu:** 13,5 %

**Winifikacja:** 18 m-cy beczka z dębu francuskiego Allier, 6 m-cy butelka

**Opis wina:** podobnie jak Grale wino rustykalne i pełne owocowości. Wyższy poziom słodkich, ale pikantnych tanin i jeszcze większa głębia doznań wraz z znakomitym balansem powoduje, że wino to jest najlepszym trunkiem z Le Grascete. Dobrze zdekantować.

**Sugestia kulinarna:** najlepsze dania mięsne, szczególnie wołowina z naciskiem na pieczenie w sosie, steki; dojrzałe sery, pasztety.

### Grale Rosso DOC - czerwone wytrawne (WT12FF)

**Szczepy:** 50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Sangiovese, 10 % Merlot

**Zawartość alkoholu:** 13,5 %

**Winifikacja:** 12 m-cy beczka z dębu francuskiego Allier, 6 m-cy butelka

**Opis wina:** wino wzorzec – piękna rustykalność, pełnia dojrzałych czarnych owoców, odrobina rozmarynu i mięty, odpowiednio wysoki poziom słodkich tanin, wysoka harmonia.

**Sugestia kulinarna:** najlepsze dania mięsne ,szczególnie wołowina z naciskiem na pieczenie w sosie, steki; dojrzałe sery, pasztety.

