



TOSCANO BIO

Olio Extravergine di oliva. Qualità superiore

Coltiviamo olivi di sole varietà toscane (Moraiolo, Frantoio, Leccino, Pendolino, Correggiolo) con le quali facciamo olio extra vergine di oliva biologico di qualità superiore e secondo il disciplinare dell'IGP Toscano.

Le caratteristiche del nostro olio ci autorizzano a riportare in etichetta la dicitura: **"i polifenoli nell'olio extravergine di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo"**, con l'indicazione che **"l'effetto benefico si ottiene attraverso l'assunzione giornaliera di 20 gr di olio di oliva"**.

Coltiviamo la salute!

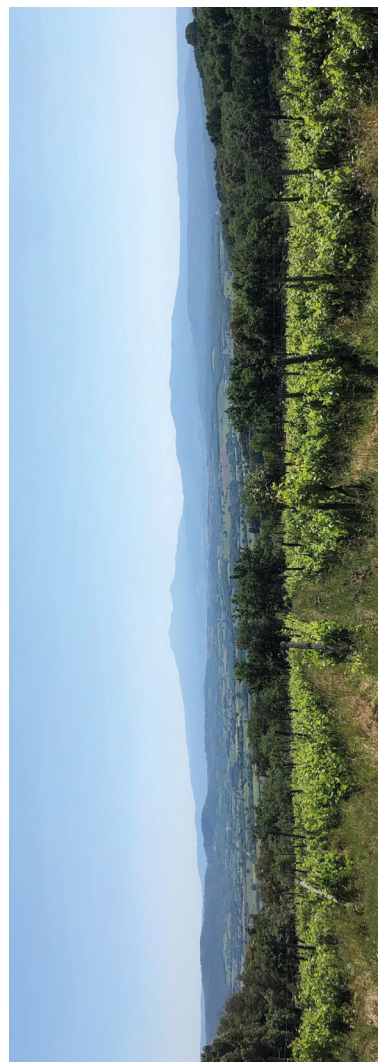
Per approfondimenti sul nostro olio:
<https://www.gramineta.it/olio-speciale/>



IGP
Toscano



Gramineta Azienda Agricola
Località Gramineta snc
58036 Roccastrada (GR)
Telefono +39 0564.565665
www.gramineta.it
info@gramineta.it



GRAMINETA
ORGANIC FAMILY FARM



GRAMINETA

Sangiovese 80% - Merlot 20%

Affinamento: Sangiovese 12 mesi in vasche di acciaio inox, Merlot 12 mesi in barriques di rovere.

Sensazioni di degustazione: vino di colore rosso rubino intenso, sentori spiccati di frutta matura a bacca rossa in armonia con sentori di vaniglia senza che nessuno dei due aromi sovrasti l'altro. Sentori secondari di liquirizia. Dotato di ottima struttura combina il frutto e la freschezza del sangiovese con la morbidezza e del merlot. Tannini fini e vellutati.

Abbinamenti gastronomici: accompagna piacevolmente primi piatti e secondi a base di carne. Indicato per la selvaggina, formaggi e salumi di lunga stagionatura.

Grado alcolico: 13,5% vol.



Doc
Maremma Toscana





BRIO

Rosato di Sangiovese

Vinificazione: in rosato di uve di Sangiovese selezionate e raccolte tra la fine di settembre ed i primi di ottobre. Fermentazione a temperatura rigorosamente controllata in tini di acciaio inox termocondizionati.

Affinamento: maturazione sur lies per sei mesi e stabilizzazione naturale. Colore rosato vivace.

Sensazioni di degustazione: sentori floreali e fruttati che formano una sottile e delicata nuance.

Buona la spalla acida, vivace ed armonico con sentori floreali di frutta fresca a bacca rossa.

Abbinamenti gastronomici: aperitivi, antipasti a base di pesce, secondi a base di carni bianche, crostacei e formaggi freschi.

Temperatura di servizio: tra 8° e 10° C.

Grado alcolico: 13,0% vol.



LITIANO

Sangiovese in purezza

Affinamento: il Sangiovese matura in vasche di acciaio per 12 mesi poi affina in vetro.

Sensazioni di degustazione: vino dotato di un intenso colore viola fitto. Si mostra netto al naso con spiccati sentori di more e ciliegia. Vino armonico in cui convivono piacevolmente struttura, morbidezza e freschezza del vitigno da cui proviene. Piacevole nota di acidità che gli dona una personalità vivace.

Abbinamenti gastronomici: primi piatti strutturati, secondi a base di carne, salumi e formaggi di media stagionatura.

Una buona spalla acida lo rende un perfetto abbinamento anche su piatti di pesce dal sapore deciso.

Grado alcolico: 13,5% vol.



ALASCO

Sangiovese 60% - Merlot 40%

Affinamento: il Sangiovese ed il Merlot affinano per circa sei mesi in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Sensazioni di degustazione: vino di colore rosso rubino intenso, al naso si percepiscono piccoli frutti maturi a bacca rossa e nera di amarene, ribes e more di rovo. Poi sentori di mallo di noce e viola appassita. Il gusto è morbido e ben strutturato con tannini piacevoli mitigati da garbata morbidezza. Finale lungo con delizioso retrogusto di frutta matura.

Abbinamenti gastronomici: primi piatti, secondi a base di carne bianca e rossa, arrostiti, salumi e formaggi freschi e stagionati.

Grado alcolico: 13,5% vol.



BRUSIO

Vermentino di Maremma in purezza

Vinificazione: macerazione pre fermentativa a freddo per 12 ore. Fermentazioni di durata diverse sia per cogliere le note floreali sia quelle fruttate. Fermentazione a temperatura controllata in tini di acciaio inox termocondizionati.

Affinamento: maturazione sur lies per sei mesi, stabilizzazione naturale.

Sensazioni di degustazione: colore giallo paglierino intenso, al naso ricco di note floreali con spiccati sentori di ginestra, acacia ed erbe aromatiche. Leggeri sentori di agrumi e frutta esotica. Sapore intenso e persistente, ben strutturato piacevolmente sapido e fresco.

Abbinamenti gastronomici: aperitivi, antipasti a base di pesce, crostacei e formaggi freschi.

Temperatura di servizio: tra 8° e 10° C.

Grado alcolico: 13,0% vol.