

TENUTA MARSILIANA

birillo

COSTA TOSCANA IGT

2021



Denominazione <i>Denomination</i>	Costa Toscana Rosso IGT
Conduzione vigneto <i>Farming method</i>	Biologica <i>Organic</i>
Zona di Produzione <i>Production Area</i>	Manciano, Grosseto
Altitudine e esposizione <i>Altitude and Exposition</i>	Sul livello del mare, Sud <i>On sea level, South</i>
Composizione del suolo <i>Soil composition</i>	Il terreno è di medio impasto, con prevalenza di sabbia e limo sull'argilla, e di scheletro medio. <i>A medium structured, well-drained soil primarily composed of sand and silt.</i>
Densità viti per ettaro <i>Density of plantation</i>	6000 ceppi per ha. <i>6,000 plants per ha/2,428 plants per acres</i>
Forma di allevamento <i>Training form</i>	Cordone speronato <i>Spurred cordon</i>
Età media <i>Average age</i>	22 anni <i>22 years</i>
Uvaggio <i>Grape variety</i>	Cabernet Sauvignon, Merlot
Vinificazione <i>Fermentation</i>	In tini di acciaio aperti a temperatura controllata (max 30°C), per 14 giorni. <i>In open air tanks with temperature control system for 14 days at a max temperature of 30°C.</i>
Affinamento <i>Ageing</i>	12 mesi in barrique di secondo passaggio. <i>The wine ages 12 months in used barriques.</i>
Bottiglie prodotte <i>Production in bottle</i>	6.666 (0,75 l)
Gradazione Alcolica <i>Alcohol level</i>	14 % vol
Riconoscimenti <i>Awards</i>	2020: James Suckling 92 pts; Falstaff 91 pt; Tony Wood 90 pt; Vinous 92 pts



TENUTA MARSILIANA

birillo



COSTA TOSCANA IGT

2021



Note di degustazione
Tasting Notes

Il Birillo 2021 si presenta con un colore rosso rubino intenso ma non impenetrabile, luminoso a tratti, e con un naso conviviale e disponibile nei profumi. Offre un dinamico bouquet di piccoli frutti, rossi e neri, di fiori freschi (viole e iris) e di spezie orientali, con un inconfondibile timbro vegetale che ricorda la macchia mediterranea. L'idea di dinamicità già ben chiara in fase olfattiva si concretizza al gusto con un sorso scattante e incisivo, irrorato da freschi sapori fruttati e speziati. Piacevole e ben scandito anche il ritmo tannico che resta soffice e comunque responsabile della tonicità del corpo assieme a un buon livello di acidità. Persistenza che si fa amare per un finale balsamico e quasi aromatico.

Bonus: Gioiosità

Birillo 2021 presents itself with an intense yet not impenetrable ruby red color, of remarkable brightness, and with a convivial nose of widely displayed aromas: a dynamic bouquet of small red and black berries, fresh flowers such as violets and irises, and a layer of oriental spices, with an unmistakable vegetal hint recalling the local Mediterranean scrub. The aromatic idea of dynamism proves then in the taste with a snappy and incisive sip, sprinkled with fresh fruity and spicy flavors, anche blessed with softly, cautiously extracted tannins. The general tone of the wine is ultimately lightened by a good level of acidity, and the sip remains pleasant until the balsamic, espressive, refreshing finale

Bonus: Juiciness

Abbinamenti
Pairing

Antipasto di salumi - Crostini con fegatelli - Lasagne al ragù - Ribollita alla toscana - Melanzane alla parmigiana - Pizza con salsiccia o salumi.

Cold cuts appetizer - Crostini with livers - Lasagna with meat sauce - Tuscan-style ribollita - Parmesan eggplant - Pizza with sausage or cold cuts.

