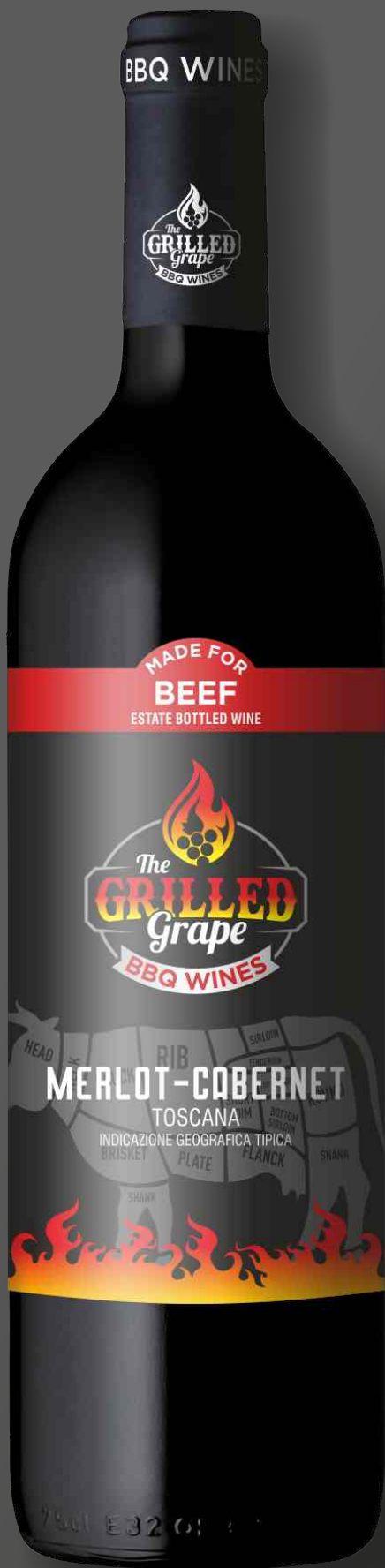


MADE FOR  
BEEF



# MERLOT-CABERNET

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

## Ideato per l'abbinamento con i tuoi piatti a base di manzo

"WILD BULL" nasce dall'idea di trovare il giusto abbinamento con tutti i tuoi piatti a base di manzo alla griglia o realizzati con lente cotture a bassa temperatura. Il merlot, vitigno che assicura sempre un gusto morbido e vellutato, aiuta a bilanciare i sapori tipici delle cotture dirette su fiamma viva e a smorzare le note amare. Il suo carattere rotondo prolunga ed esalta il gusto intenso dell'effetto "maillard", tipico del grilling. Il Cabernet Sauvignon con la sua struttura asciutta e corposa sostiene e pulisce la grassezza dei tagli più mazzati oltre a preparare il palato nelle ricette realizzate con tecnica low&slow o stufati in dutch oven.

**Ideale per:** cotture dirette sulla griglia (bisteche e asado). Cotture low & slow con affumicatura (brisket) e preparazioni stufate in dutch oven (guancia e osso buco).

**Vinificazione e affinamento:** macerazione e vinificazione in tini di acciaio poi 12 mesi di affinamento in parte in botti di rovere da 20 hl e in parte in barrique.

**Vitigni:** Merlot 50% Cabernet Sauvignon 50%

## Created for pairing with your beef dishes

"WILD BULL" was inspired by the idea of finding the perfect pairing for all your beef dishes, grilled or slow-cooked at low temperatures. Merlot, a grape variety that always ensures a smooth and velvety taste, helps balance the characteristic flavours created by cooking over an open flame and attenuates any bitter notes. Its well-rounded character prolongs and enhances the intense flavour of the "maillard" effect, typical of grilling. Cabernet Sauvignon, with its dry and full-bodied structure, supports and cleans the fattiness of more marbled cuts, as well as preparing the palate for low & slow-cooked recipes or stews cooked in Dutch ovens.

**Pairs with:** grilled beef, smoked meats, slow cooked dishes (brisket), and dishes cooked in dutch oven such as braised veal or beef cheek.

**Vinification and ageing:** maceration and vinification in steel tanks are followed by 12 months' ageing, part in 20-hl oak barrels and part in barriques.

**Grapes:** 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

THE GRILLED GRAPE – BBQ WINES

by

Conte Guicciardini di Ferdinando Guicciardini - Via Fezzana 45-49, 50025 Montespertoli (Firenze), Italia  
T: +39 055 82315 - F: +39 055 82368 - info@conteguicciardini.it - www.guicciardini1199.it