

CILIEGIOLO MAREMMA TOSCANA D.O.C.



Sistema di allevamento: guyot
Densità d'impianto: 3-4000 ceppi / ettaro

Tipologia di terreno: ricco di limo

Altitudine: circa 300 metri s.l.m.

Età dei vigneti: 10 - 15 anni

Epoca di vendemmia: metà settembre

Modalità di fermentazione: uva raccolta a perfetta maturazione fenolica e protetta con l'uso di neve carbonica. Macerazione a caldo (35°C) per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 27°C). Svinatura dopo 4 giorni di fermentazione con le bucce. Affinamento sulle fecce fini fino allo svolgimento della fermentazione malolattica (novembre).

Maturazione: in acciaio per 3 mesi con le fecce fini.

Affinamento:

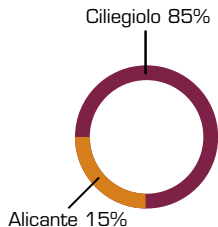
in bottiglia per minimo 3 mesi.

Capacità d'invecchiamento: buono fin da giovane, dà il suo meglio entro i 2 anni dalla vendemmia.

Descrizione: rosso rubino luminoso. Al naso offre piacevoli sentori fruttati con riconoscimenti di ciliege e frutti di bosco uniti a richiami floreali. All'assaggio è fruttato, dotato di ottima struttura, secco, godibile e ben bilanciato grazie ai tannini eleganti e alla nota fresca. Finale di ottima persistenza dai ricordi fruttati.

Pallettizzazione:

N. 6 bottiglie x cartone - N. 21 cartoni x fila - N. 5 file su pallet - Totale= N. 105 cartoni.



un ampio calice
tipo Bordeaux.



10 - 14 °C

Abbinamento:

