



MAREMMA TOSCANA DOC

Uvaggio:
80% Ciliegiole
20% Sangiovese

Vigneti:

Le uve provengono da impianti di età compresa tra i 10 e i 15 anni. I terreni sono posizionati a 200 m sul livello del mare e a 10 km dalla costa; a sud della provincia grossetana, nell'entroterra maremmano. Prevalentemente argillosi e ricchi di scheletro sono caratterizzati da importanti escursioni termiche tra giorno e notte.

Impianto:

Spalliera cordone speronato, con 3300 viti/ettaro.

Vendemmia:

Le uve vengono raccolte separatamente. Il Ciliegiole viene vendemmiato a inizio settembre, mentre il Sangiovese, viene raccolto nell'ultima decade di settembre. La raccolta viene fatta per entrambe le uve rigorosamente a mano, selezionata e adagiata in cassette viene trasportata in cantina.

Vinificazione:

Le uve vengono vinificate separatamente. Viene fatta una pigio-diraspatura soffice. La fermentazione avviene in tini di acciaio inox alla temperatura controllata di 28°C. Infine macerazione sulle bucce per circa 15 giorni e ulteriore affinamento in acciaio inox per 6 mesi.

Vino:

Dal colore rosso rubino intenso, limpido e di media consistenza. Il vino possiede profumi eleganti ed intensi, classici del vitigno stesso. Si possono percepire gradevoli note floreali, tra cui la violetta; note fruttate come la ciliegia, che rendono gradevole e fine l'olfatto. Al palato si presenta secco, con una buona freschezza e acidità. Il tannino ben presente è equilibrato, nel complesso armonico e di buona persistenza gustativa, piacevole e beverino.

