



SILIO

Toscana IGT

Uvaggio:

100% Ciliegiolo

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.

Impianto:

Spalliera cordone speronato, con 3300 viti/ettaro.

Vendemmia:

Le uve vengono selezionate e raccolte manualmente a metà settembre.

Vinificazione:

Dopo la pigia-diraspatura soffice la fermentazione avviene in tini di acciaio inox alla temperatura controllata di 28°C. Infine, la macerazione sulle bucce dura circa 15 giorni, mentre l'affinamento avviene per il 30% in tonneaux e la restante parte in acciaio inox per circa 10 mesi.

Note di degustazione:

Un profumo profondo, che inizialmente rimanda al cioccolato per poi virare verso l'elicriso e i frutti rossi. A poco a poco si infittisce di sensazioni di bacche aromatiche, come di mirto, anche in foglia, cassis e radice di liquerizia e cardamomo. In bocca ha materia e acidità da vendere, è fresco e piccante, ricco di ritorni olfattivi agrumati.

Abbinamento:

Un vino decisamente versatile, delicato e autorevole, disinvolto nell'accompagnare tanto la succulenta carnosità di un filetto di Chianina quanto le carni di un pollo ruspante, cotto magari sulla griglia. Ciò detto, il Ciliegiolo sta benissimo anche con alcuni molluschi, in preparazioni saporite come il Cacciucco o con le cozze in umido. Sempre in umido, sarà eccellente compagno delle lumache, la cui mineralità e incisività di sapore saprà incalzare senza soccombere.

