



R O C C A C C I A

Azienda Vitivinicola  Agriturismo

Maremma Toscana Ciliegiole "POGGIOCAVALLUCCIO"

Denominazione: D.O.C. Maremma Toscana Ciliegiole

Varietà: ciliegiole 100%

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rubino acceso molto concentrato

Profumi: elementi fruttati come il ribes, mirtillo e lampone, buone sensazioni fresche mentolate e profumi di mandorle, nocciola e resine; nell'insieme profumi estremamente eleganti e caratteristici.

Gusto: buon attacco in bocca, avvolgente con tannini a trama fitta e regolare, ottimamente diffusi.

ABBINAMENTI

Adatto a piatti succulenti ed elaborati come la cacciagione in umido, salumi toscani, formaggi stagionati.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Superficie: 1ha

Altimetria: 320-350 s.l.m

Esposizione: sud-sud/ovest

Tipologia di suolo: terreno mediamente sabbioso di origine vulcanica

Densità impianti: 3.300 ceppi ad ha

Sistema di allevamento: cordone speronato

Età media del vigneto: 25 anni

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Resa ad ha: 60 q.li ad ha

Epoca vendemmia: fine Settembre

Condizione vendemmia: meccanica

Pigiatura: soffice

Contenitori fermentazione: acciaio

Temperatura di fermentazione: 28° C

Tempi di macerazione delle bucce: 10-15 giorni

Fermentazione malolattica: acciaio inox

Contenitori affinamento: acciaio inox

Durata affinamento: 12 mesi

Imbottigliamento: mese di Maggio

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

