

CILIEGIOLO

Nel Ciliegiolo, storicamente utilizzato nei Chianti in uvaggio, abbiamo trovato note di freschezza e speziatura tali da proporlo in purezza nel suo accattivante stile. L'affinamento in acciaio ha conservato ed esaltato le sue peculiarità.

Denominazione

I.G.T. Toscana Rosso

Terreno

Tendenzialmente argilloso, ricco di scheletro e potassio

Clima

Caratterizzato da inverni rigidi, notevole escursione termica nel corso di tutto l'anno, piovosità media 650 mm annui

Da uve

Ciliegiolo 100%

Resa uva

70 quintali/ettaro

Sistema allevamento

Cordone speronato e guyot con una media di 8 gemme/ceppo

Densità impianto

5000 ceppi/ettaro

Epoca vendemmia

Fine Settembre

Raccolta-Vinificazione-Affinamento

Raccolta manuale e selezione mediante tavolo.

Dopo diraspatura e soffice pigiatura le uve vengono vinificate separatamente.

Breve macerazione delle uve sulle bucce per circa 10-12 giorni in vinificatori inox; frequenti rimontaggi giornalieri; fermentazione malolattica e maturazione per 5-6 mesi in acciaio. Segue affinamento in bottiglia.

Vino

Colore rosso rubino intenso.

Al naso affiorano note di prugna, marasca, spezie. In bocca esprime tutta la sua freschezza, morbido, di buona acidità, bella persistenza. E' un vino giovane, di pronta e facile beva, discreta struttura, da consumare nei due anni.

Tappo

Sughero naturale monopezzo 44x24

Bottiglia

Borgognotta Tiffany 850 gr

Historically Ciliegiolo grape is blended with Sangiovese in order to produce Chianti. We decide to vinified Ciliegiolo grape in stainless steel tanks in order to preserve spice notes and fresh sensation.

Denomination/Category

I.G.T. Tuscany Red

Soil

Vineyards lay on argillous soils of medium textured, rich of stony and potassium

Climate

Characterized by cold winter, strong range of temperature during all the year, medium rainfall 650 mm/year

Grapes Varieties

Ciliegiolo 100%

Yield

7000 Kg/ettaro

Training System

Cordon spur and guyot of 8 buds/plant

Planting density

5000 plants (vines)/hectare

Harvest

In late September

Harvest-Vinification-Aging

Grapes are manually picked and sorted by a selection table. After destemming and light crushing grapes are vinified in stainless steel tanks for 10-12 days.

Maceration, fermentation and maturation take place in stainless steel tanks in order to preserve Ciliegiolo's peculiarities. Follows bottles aging before to release.

Wine

Ruby red colour with violet reflections.

On the nose, plum, black cherry, spice notes gradually come out. On the palate boasts of glossy tannins and a lively, crisp acidity, good persistence. Young wine, ready and easy to drink, medium structure, to be consumed within two years.

Cork

One-piece natural cork 24x44 mm

Bottle



Borgognotta Tiffany 850 gr



Soc. Agricola San Ferdinando

Via Gargaiolo, 33 Loc. Ciggiano 52041 - Civitella in Valdichiana Arezzo

Tel. + 39.0575.440355 - info@sanferdinando.eu - Mobile + 39.328.7216738 - GPS: 43.369115 - 11.713877

www.sanferdinando.eu -  Soc. Agricola San Ferdinando -  San_Ferdinando_Official