

# ROSATO CILIEGIOLO

Nel Ciliegiolo, storicamente utilizzato nei Chianti in uvaggio, abbiamo trovato note di freschezza e piacevolezza. Da qui l'idea di proporre una versione rosè se possibile ancora più snella, schietta, facile e piacevole rispetto al Ciliegiolo vinificato in rosso.

## Denominazione

I.G.T Toscana Rosato

## 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

Inizi Settembre

## Raccolta-Vinificazione-Affinamento

Raccolta manuale e selezione mediante tavolo.

Dopo diraspatura e soffice pigiatura, con breve macerazione sulle bucce per poche ore, le uve vengono vinificate in serbatoi inox; maturazione per 5-6 mesi in acciaio. Segue breve affinamento in bottiglia.

## Vino

Colore rosa chiaro.

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

## Tappo

Sughero naturale monopezzo 44x24

## Bottiglia

Borgognotta Tiffany 550 gr



Historically Ciliegiolo grape is blended with Sangiovese in order to produce Chianti, we find it particularly fresh and with a pleasant notes.

This is where the idea of proposing a rosè version comes from with a result of a straight, simple, easy and pleasant wine comparing to the red vinified Ciliegiolo.

## Denomination/Category

I.G.T. Tuscany Rosè

## Soil

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

## Climatic

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 early September

## Harvest-Vinification-Aging

Light pink colour:

On the nose, plum, black cherry, spice notes gradually come out. On the palate expresses its freshness and a lively, crisp acidity, good persistence. Young wine, ready and easy to drink, medium structure.

## Wine

Light pink colour:

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.

## Cork

One-piece natural cork 24x44 mm



## Bottle

Borgognotta Tiffany 550 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