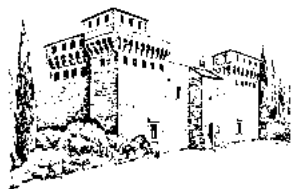


CILIEGIOLO E CANAIOLO

Senza Solfiti
Toscana IGT
2024



CASTELLO DEL TREBBIO



Denominazione e nome: Ciliegiole e Canaiolo, Senza Solfiti
Toscana IGT.

Vitigni: Ciliegiole 50%, Canaiolo 50%.

Estensione vigneti e bottiglie prodotte: 2,5 ettari, 16.000
bottiglie.

Tipologia di suolo: il Canaiolo è coltivato in un suolo
derivante da roccia metamorfica con tessitura scistosa
marcata. Il Ciliegiole è coltivato in terreno argilloso con
abbondante presenza di pietre.

Anno di impianto: 2015.

Densità: 5000 piante per ettaro.

Sistema di allevamento: Guyot.

Produzione: 1,5/2 Kg per ceppo.

Vendemmia: manuale in cassette.

Vinificazione: il vino è prodotto con la tecnica della
macerazione pellicolare a freddo che permette di valorizzare
al massimo le note fruttate e vivaci. La fermentazione è
svolta in acciaio inox a temperature che oscillano tra i 20 °C
ed i 23 °C.

Affinamento: in acciaio inox per circa 6 mesi prima di
andare in bottiglia.

Note degustative: il vino si presenta nel bicchiere con un
bel colore rosso rubino intenso con riflessi porpora.

Al naso si esprime immediatamente con forti sentori di
frutta rossa fresca, nel particolare ciliegia, lampone, ribes
rosso e rosa canina. Si percepiscono quindi delle note di
fiori rossi (peonia), sentori balsamici e vinosi ed una nuance
finale di pepe rosa. In bocca ha buon corpo, è rotondo e
caldo, avvolgente con una piacevole morbidezza che va
a ben bilanciare una buona freschezza ed un piacevole
tannino.

Abbinamenti consigliati: questo è un vino da bersi nella sua
gioventù e si sposa perfettamente con salumi tipici toscani
come Finocchiona e Salame Toscano, primi piatti a base di
ragù di carne rossa, arista di maiale, panino col lampredotto
e salsa verde oppure con del maiale in agrodolce o del pollo
teriyaki.

Capacità di invecchiamento: 3 anni.

Temperatura di servizio: 16 °C inverno, 12 °C estate.



Biointegrale



Biodiversity Friend



Biologico



Rosso



750 ml



13%