



CONTE DI CASTIGNANO

TOSCANA IGT - CILIEGIOLO 2023



Denominazione e Nome:

Toscana IGT Ciliegiole - Conte di Castignano

Vitigni: Ciliegiole 100%

Origine del territorio: i nostri vigneti sono situati nel cuore della Maremma. La posizione più interna dei nostri vigneti mitiga il calore estivo garantendo un microclima fresco anche nei periodi più caldi. I suoli, prevalentemente sabbiosi/argillosi, offrono un ambiente ideale per la coltivazione del Ciliegiole, garantendo la produzione di vini di grande aromaticità e eleganza.

Sistema di allevamento: Cordone Speronato.

Anno di impianto: 2014.

Densità: 6000 ceppi per ettaro.

Produzione: 1,5 kg di uva per ceppo.

Vendemmia: manuale, con scrupolosa selezione del grappolo.

Vinificazione: alla diraspatura segue la pigiatura con leggera rottura dell'acino. Il mosto viene poi raffreddato a 8° - 10°C per 1 o 2 giorni, in vasche di acciaio, dopodiché viene avviata la fermentazione con una macerazione massima di 7/10 giorni.

Affinamento: l'affinamento si prolunga per 6 mesi in acciaio Inox. A seguito dell'imbottigliamento il vino segue poi un affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi.

Note degustative: un vino rosso rubino, fresco e fragrante. Al naso si presenta con un bouquet elegante di note floreali e fruttate, dove spiccano ciliegia marasca e prugna. Il sorso è morbido e ben bilanciato, con tannini rotondi e persistente sul finale.

Abbinamenti consigliati: compagno ideale per piatti a base di carne, in particolare arrostiti di carni rosse, selvaggina, e brasati. Ottimo anche se abbinato a salumi e formaggi stagionati.



Capacità di invecchiamento:
5 anni



Temperatura di servizio:
16°C in estate, 18°C in inverno.



Rosso



750 ml



12,5%