



CONTE DI CASTIGNANO

TOSCANA IGT - CILIEGIOLO 2023



Bezeichnung und Name:

Toscana IGT Ciliegiole - Conte di Castignano.

Rebsorten: Ciliegiole 100%.

Herkunft: Unsere Weinberge befinden sich im Herzen der Maremma. Die günstige Lage im Landesinneren mildert die Sommerhitze und sorgt auch in den heißesten Zeiten für ein kühles Mikroklima. Die überwiegend sandig-lehmigen Böden bieten ein ideales Umfeld für den Anbau des Ciliegiole und ermöglichen die Erzeugung von Weinen von ausgezeichneter Aromatik und Eleganz.

Erziehungsform: Kordon-Erziehung.

Pflanzjahr: 2014.

Stockdichte: 6000 Rebstöcke pro Hektar.

Ertrag: 1,5 Kg Trauben pro Rebstock.

Weinlese: Von Hand mit sorgfältiger Auswahl der Trauben.

Vinifikation: Auf das Entrappen folgt das Kelnern durch sanftes Pressen der Beeren. Anschließend wird der Most für 1 bis 2 Tage in Stahlbehältern auf 8°-10°C abgekühlt, woraufhin die Gärung mit einer maximalen Mazerationszeit von 7 bis 10 Tagen beginnt.

Ausbau: 6 Monate im Edelstahltank. Nach der Abfüllung reift der Wein mindestens 3 Monate lang in der Flasche.

Aromen und Geschmacksnoten: Ein rubinroter Wein, frisch und duftend. In der Nase präsentiert sich ein elegantes Bouquet mit blumigen und fruchtigen Noten, in dem Maraskakirsche und Pflaume hervorstechen. Am Gaumen ist er weich und ausgewogen, mit runden Tanninen und einem anhaltenden Abgang.

Speiseempfehlungen: Dieser Wein ist ideal als Begleitung zu Fleischgerichten, insbesondere Rotfleischbraten, Wild und Schmorbraten. Hervorragend auch in Kombination mit Aufschnitt und reifem Hartkäse.



Alterungspotenzial:

5 Jahre.



Trinktemperatur:

16°C im Sommer, 18°C im Winter.



Rot



750 ml



12,5%