



CONTE DI CASTIGNANO

## TOSCANA IGT - CILIEGIOLO 2023

### Dénomination et Nom:

Toscana IGT Ciliegiole - Conte di Castignano.

**Cépages:** 100% Ciliegiole.

**Origine du territoire:** Nos vignobles sont situés au cœur de la Maremma. La position plus intérieure de nos vignobles atténue la chaleur estivale, garantissant un microclimat frais même pendant les périodes les plus chaudes. Les sols, principalement sablonneux/argileux, offrent un environnement idéal pour la culture du Ciliegiole, assurant la production de vins d'une grande aromaticité et élégance.

**Système de culture:** Cordon Speronato.

**Année de plantation:** 2014.

**Densité:** 6.000 pieds par hectare.

**Production:** 1,5 Kg de raisin par pied.

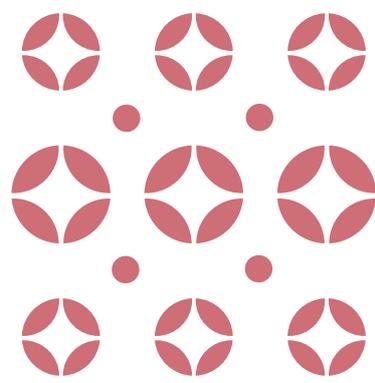
**Vendange:** Manuelle, avec une sélection scrupuleuse des grappes.

**Vinification:** Après l'éraflage, suit le foulage avec légère rupture de la baie. Le moût est ensuite refroidi à 8°- 10°C pendant 1 à 2 jours en cuves d'acier, puis la fermentation est lancée avec une macération maximale de 7 à 10 jours.

**Affinage:** L'affinage se prolonge pendant 6 mois en acier inoxydable. Après la mise en bouteille, le vin continue à vieillir en bouteille pendant au moins 3 mois.

**Notes de dégustation:** Un vin rouge rubis, frais et parfumé. Au nez, il présente un bouquet élégant de notes florales et fruitées, avec des arômes de cerise marasca et de prune. En bouche, il est doux et bien équilibré, avec des tanins ronds et une finale persistante.

**Accords mets-vins:** Compagnon idéal pour des plats à base de viande, notamment des rôtis de viandes rouges, du gibier et des braisés. Excellent également avec des charcuteries et des fromages affinés.



**Capacité de vieillissement:**  
5 ans.



**Température de service**  
16°C en été, 18°C en hiver.



Rouge



750 ml



12,5%