

CONTE DI CASTIGNANO

## TOSCANA IGT - CILIEGIOLO 2023

### Benoeming en Naam:

Toscana IGT Ciliegiole - Conte di Castignano.

**Druivensoorten:** 100% Ciliegiole.

**Herkomst van het gebied:** Onze wijngaarden liggen in het hart van de Maremma. De meer interne ligging van onze wijngaarden tempert de zomerse hitte, wat zorgt voor een koel microklimaat, zelfs in de warmste periodes. De bodem, voornamelijk zandig/kleiachtig, biedt een ideale omgeving voor de teelt van Ciliegiole en garandeert de productie van wijnen met een grote aromatische rijkdom en elegantie.

**Teeltsysteem:** Cordon Speronato.

**Aanplantingsjaar:** 2014

**Dichtheid:** 6.000 stokken per hectare.

**Productie:** 1,5 Kg druiven per stok.

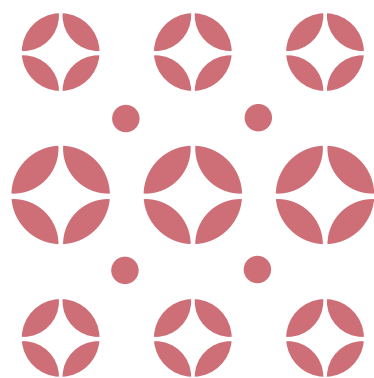
**Oogst:** Handmatig, met zorgvuldige selectie van de trossen.

**Vinificatie:** Na het ontstelen volgt het kneuzen met lichte breuk van de bes. Het sap wordt vervolgens gekoeld tot 8°-10°C gedurende 1 of 2 dagen in roestvrijstalen tanks, waarna de fermentatie begint met een maximale maceratie van 7 tot 10 dagen.

**Rijping:** De rijping duurt 6 maanden in roestvrij staal. Na de botteling ondergaat de wijn nog een rijping in de fles van minstens 3 maanden.

**Proefnotities:** Een robijnrode wijn, fris en geurend. In de neus presenteert hij een elegante bouquet van bloemige en fruitige noten, met nadruk op marasca-kersen en pruimen. De smaak is soepel en goed in balans, met ronde tannines en een aanhoudende afdronk.

**Gerechtersuggesties:** Een ideale metgezel voor vleesgerechten, vooral voor rosbief van rood vlees, wild en gestoofd vlees. Ook uitstekend in combinatie met charcuterie en gerijpte kazen.



**Verouderingspotentieel:**  
5 jaar.



**Serveertemperatuur:**  
16°C in de zomer, 18°C in de winter.



Rood



750 ml



12,5%