ACQUISTATO IL .....

Ciliegiolo Toscana Rosso IGT 2015

Ottimo rosso quotidiano



Ci sono dei vini da capire, ci sono dei vini da conservare, bottiglie così importanti da rimirare e...ci sono poi vini così schietti, diretti, beverini, insomma vini da gustare. E quando semplicità significa piacevolezza, non bisogna aspettare il momento giusto per bersi un buon bicchiere di vino. E' il caso di questo ottimo Ciliegiolo, rosso quotidiano, ma solo per chi anche nel quotidiano vuole bere con gusto!

Colore rosso rubino scuro, al naso è fruttato, con note di ciliegia e durone, e piacevolissimo. Un vitigno, il Ciliegiolo, che troviamo tradizionalmente a compendio di altri vitigni considerati più nobili. In questo caso è utilizzato in purezza per ottenere un ottimo rosso quotidiano, fruttato, rotondo e godibile a tutto pasto. Un rosso che si beve anche d?estate dopo una leggera refrigerazione che ne aumenta la piacevolezza e freschezza. La famiglia Grifoni acquista la Tenuta (60 ettari totali) nel 1998, reimpiantando oltre 10 ettari di vigneto, tutto a vitigni autoctoni quali Vermentino, Ciliegiolo, Pugnitello e Sangiovese. Fertili terreni dislocati nella Val di Chiana, dove tutte le operazioni, dalla potatura alla raccolta, vengono gestite completamente in maniera manuale.

La Vigna

Terreno	Sabbioso e sciolto nei primi cm, poi compatto e argilloso
Esposizione	Varie, 300 m s.l.m.
Allevamento	Parte guyot, vigneto vecchio cordone speronato
Densità imp.	5.200 ceppi / ha

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Ciliegiolo 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Ottimo in abbinamento a carni saporite ma ?leggere?: salumi toscani, carni bianche
Vinificazione	Fermentazione in acciaio inox con temperatura controllata fino a massimo 26-27°; fermentazione malolattica completamente svolta in acciaio inox; affinamento sulle proprie fecce nobili in acciaio inox per alcuni mesi, poi in bottiglia per minimo 2 mesi
Sensazioni	Colore rosso rubino scuro, al naso è fruttato, con profumi di ciliegia e durone. All'assaggio è compatto, dal tannino leggero e vivace, di buon corpo, con finale asciutto

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821