ACQUISTATO IL .....

Ciliegiolo Toscana IGT 2019 — 2019

Territoriale e di grande piacevolezza

Un tempo erano poche le aziende che proponevano un Ciliegiolo in purezza. Uva destinata prevalentemente a rientrare nei tagli del Chianti, in supporto al tipico Sangiovese. Eppure questa uva ha dimostrato di avere le carte in regola per dar vita a vini profondamente territoriali e di grande piacevolezza. Ed è così che sempre più spesso ormai, capita di imbattersi in una bottiglia come quella proposta qui da Mastrojanni. "Profondità e sapidità, tipica del vitigno e dei suoli in cui nasce", così viene descritta, è un Toscana IGT, 100% Ciliegiolo, maturato in botte per un periodo di circa 8 mesi, prima dell'imbottigliamento e di almeno altri 4 mesi di sosta in cantina in attesa che il vino giunga a completa maturazione. Nel bicchiere si presenta di un bel colore intenso, con riflessi violacei quasi impenetrabili. Al naso non è certo timido. Dimostra, al contrario, grande intensità, con note che richiamano la ciliegia matura, accompagnata da confettura di mirtillo. In bocca, infine, è opulento e morbido, con dolci tannini che sottolineano la piacevole sapidità tipica del vitigno. E' un rosso di grande piacevolezza. Un vino facile da abbinare che può accompagnare ogni giorno pasta, carni bianche arrosto e taglieri di salumi. Da provare!

L'Azienda Agricola Mastrojanni sorge a Castelnuovo dell'Abate, all'estremo Sud del Comune di Montalcino, in provincia di Siena. La patria del Brunello, un patrimonio artistico e architettonico immerso nello splendore di una natura ad altissima vocazione vitivinicola. Fondata nel 1975, ben prima che Montalcino fosse quello che oggi noi tutti conosciamo, oggi l'azienda si estende su 109 ettari, di cui 40 vitati, 17 dei quali a Brunello. I vigneti hanno età comprese tra gli 8 e i 41 anni, con altitudini che variano dai 190 metri ai 410 metri sul livello del mare. Vigne esposte a Sud-Est, con impianti fitti, pensati per ottenere la massima qualità. Inoltre, nonostante il disciplinare del Brunello DOCG imponga un limite di 80 quintali per ettaro, le rese in azienda non superano mai i 50 quintali. Il Sangiovese, come è giusto che sia, è protagonista assoluto dei vini Mastrojanni, declinato in diverse etichette. Con lui Cabernet Sauvignon Moscato, Malvasia di Candia e Sauvignon Blanc.

La Vigna

Terreno	Terreni con arenaria, scisti di arenaria e pietre calcaree
Esposizione	Sud-Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3600/5300 ceppi ad ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% Ciliegiolo
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Affinamento in botte: circa 8 mesi. Affinamento in bottiglia: almeno 4 mesi
Sensazioni	Colore: intenso con riflessi violacei quasi impenetrabile. Al naso: di grande intensità che richiama la ciliegia matura accompagnata alla confettura di mirtillo. In bocca: imgresso opulento, morbido con dolci tannini che accompagnano una profondità e una sapidità tipica del vitigno e dei suoli in cui nasce

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821