ACQUISTATO IL .....

"Nacchero" Ciliegiolo Toscana IGT 2024 2024



Un omaggio alla "fruttosità"

Omaggio alla "fruttosità". E' questo il Nàcchero, Ciliegiolo, Toscana IGT, proposto qui dall'azienda Grillesino. Ci troviamo nel cuore della Maremma Toscana e il Ciliegiolo, vitigno autoctono della zona, è coltivato da queste parti da quasi due secoli. In passato veniva utilizzato solo nel taglio di altri vini rossi toscani, Chianti su tutti, ma da qualche tempo è stato riscoperto e valorizzato con lavorazioni in purezza. Come in questo caso. Nàcchero si presenta nel bicchiere di un bel colore rosso rubino brillante, estremamente limpido. Il suo gusto è armonico, ricco di sentori di ciliegia matura e con piacevoli note di piccoli frutti rossi. Vino morbido e persistente, in bocca si rivela fresco, elegante e moderno. Il finale mediamente persistente, prolunga per alcuni secondi il piacere dopo ogni sorso, invitando chi beve a versarsene immediatamente un secondo bicchiere. La sua vinificazione prevede una pressatura soffice e una macerazione sulle bucce di circa 2 settimane. Al termine della trasformazione e dopo lo svolgimento della malolattica, il vino viene lasciato affinare in vasca per alcuni mesi, senza filtrazione, per mantenere inalterate le caratteristiche del frutto. Versatile, di facile beva, questo Ciliegiolo è ideale per accompagnare formaggi freschi e salumi, ma anche piatti estivi grazie alla sua freschezza.

Siamo nel cuore della Maremma toscana, una delle aree più affascinanti e apprezzate da semplici appassionati ed esperti di tutto il mondo. Qui ha sede l'azienda Grillesino, fondata nel 2000 e da sempre impegnata nella valorizzazione delle varietà autoctone, Sangiovese su tutte. L'azienda possiede un totale di 35 ettari di vigneto, di cui circa la metà sono dedicati proprio al Sangiovese. L'altra parte, circa 18 ettari, sono invece suddivisi tra Vermentino, altra varietà tipica della zona, e Cabernet Sauvignon che se non può essere definita autoctona della Maremma toscana, certamente è una delle varietà alloctone meglio ambientate da queste parti. Completa il quadro, una piccola vigna di Viogner, altra varietà francese che nel clima caldo della Maremma pare aver trovato un habitat semplicemente ideale. Tutti i vini prodotti da Grillesino sono lavorati con moderne tecnologie e sottoposti a trattamenti di filtrazione molto leggeri che non influiscono sulla loro tipicità.

La Vigna

Terreno	Argilloso e Minerale
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5700

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% Ciliegiolo
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne
Vinificazione	Alla raccolta a mano seguono una pressatura soffice ed una macerazione sulle bucce di circa 2 settimane ad una temperatura di 15°C. Dopo la malolattica, in primavera, il vino viene spostato in vasca dove subisce un raffinamento che si prolunga per qualche mese. Per mantenere inalterate le caratteristiche del frutto questo vino viene imbottigliato senza previa filtrazione
Sensazioni	Rosso rubino brillante estremamente limpido. Al palato si presenta armonico ricco di sentori di ciliegia matura e con piacevoli note di piccoli frutti rossi. Morbido e persistente in bocca è un vino fresco, elegante ed innovativo nelle sensazioni. Finale mediamente persistente.

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