



ACQUISTATO IL

Maremma Toscana DOC Ciliegiole 2021

2021

Una intrigante spremuta di ciliegie



Svinando

Se il Sangiovese riesce a dar vita a vini così interessanti, spesso, lo si deve anche all'aggiunta, in piccole percentuali, di altri vitigni tipici del territorio. Vitigni che donano al nobile toscannaccio alcune caratteristiche particolari, di cui lui è più povero. Tra questi c'è il Ciliegiole capace di arricchire il vino con note fruttate molto riconoscibili. In questo Maremma DOC proposto da Tenuta Aquilaia viene addirittura lavorato in purezza. E quello che si ottiene è un interessante vino rosso dotato di una ben riconoscibile note di frutta matura, dalla marasca, alla visciola fino all'amarena. Nel bouquet di questo vino si apprezza chiaramente ogni sfumatura della ciliegia. Espressione moderna di una tradizione antica, questo vino nasce da una lavorazione semplice ma accurata. Si parte con una raccolta manuale delle uve. Poi la fermentazione a temperatura controllata, con macerazione delle bucce per 15 giorni. Conversione malolattica e affinamento in serbatoi di acciaio per 8 mesi. Il risultato è un vino di grande piacevolezza caratterizzato da una buona gradazione alcolica e un equilibrio invidiabile tra tutte le sue componenti. Davvero un bel vino, non comune ma decisamente facile da apprezzare.

L'azienda vinicola Tenuta Aquilaia si trova nel comune di Scansano in provincia di Grosseto, nel cuore della Maremma. 40 ettari complessivi, di cui 15 coltivati a vite, nella valle del torrente Fosso Sanguinaio, in prossimità della sua confluenza con il fiume Albegna. I vitigni coltivati sono quelli tipici del territorio, dal Vermentino, al Ciliegiole, al Sangiovese, fino a Chardonnay, Petit Verdot, Alicante e Merlot. Un giusto mix, dunque, di tradizione e apertura al mondo. Ne derivano vini dotati di grande carattere, che dimostrano un profondo legame con il proprio territorio e le sue antiche origini etrusche, ma caratterizzati allo stesso tempo da una vena piacevolmente moderna.

La Vigna

Terreno Sabbioso- argilloso delle dune quaternarie, ricco di fosforo, ferro e potassio.

Esposizione Ovest

Allevamento GUYOT

Densità imp. 4200

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOC

Provenienza Toscana

Uve 100% CILIEGIOLE

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Raccolta manuale delle uve. Fermentazione a temperatura controllata di 26°C con macerazione delle bucce per 15 giorni. Fermentazione malolattica immediatamente successiva alla fermentazione alcolica. Affinamento in serbatoi di acciai inox per 8 mesi.

Sensazioni Marasca, visciola, amarena... ogni sfumatura della ciliegia si apprezza nel bouquet di questo armonioso vino rosso, espressione moderna di una tradizione antica

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. 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