



ACQUISTATO IL

Ciliegiolo Maremma Toscana DOC 2021

2021



Fruttato e di buona struttura

I Vignaioli del Morellino propongono questo piacevole Ciliegiolo Maremma Toscana DOC, dove alla tipica varietà toscana, il Ciliegiolo appunto, si aggiunge un 15% di uva Alicante. Anche in questo caso si tratta di una varietà tipica per la regione ma considerato originario dalla Spagna, dove è tuttora uno dei vini più popolari. Di questa varietà, però, se ne trovano cloni in diversi paesi del bacino del Mediterraneo, che prendono nomi diversi a seconda del luogo. Da Garnacha, in Spagna, fino a Grenache in Francia. In Italia, invece, e in particolare in Sardegna, si parla di Cannonau. Mentre nelle Marche l'Alicante prende il nome di Vernaccia di Serrapetrona o Vernaccia Nera. Dopo la raccolta le uve vengono protette con l'uso di neve carbonica. La vinificazione è tradizionale, con macerazione delle bucce per 12 ore e fermentazione a temperatura controllata. Dopo la svinatura, poi, il vino affina sulle proprie fecce fini fino al completo svolgimento della fermentazione malolattica. Rosso rubino luminoso, al naso offre piacevoli sentori fruttati, con riconoscimenti di ciliegie e frutti di bosco uniti a richiami floreali. In bocca è fruttato e dotato di ottima struttura. Secco e godibile, è un vino ben bilanciato grazie a tannini eleganti e alla nota fresca. Piacevole anche il finale, dove si rivela un vino caratterizzato da un'ottima persistenza con ricordi fruttati. Ottimo con primi e secondi saporiti, per essere apprezzato al meglio, questo rosso maremmano richiede un abbinamento classico con la bistecca alla brace.

Quella di Cantina del Morellino è una bella storia di cooperazione di successo in Toscana. Fondata nel 1972, infatti, la cantina cooperativa dei Vignaioli del Morellino di Scansano nasce grazie all'iniziativa di un piccolo gruppo di produttori del territorio, consci del fatto che in un mercato sempre più grande e globale, unire le forze poteva realmente fare la differenza. Che l'iniziativa fosse giusta lo prova il fatto che nel giro di qualche anno quel piccolo gruppo di visionari si è via via allargato, senza per questo perdere il timone e senza scendere a compromessi. Negli anni Ottanta, infatti, quando molte realtà cooperative hanno deciso di concentrarsi sulla quantità, i Vignaioli del Morellino hanno continuato a puntare sulla qualità. Per questo negli anni sono stati fatti ingenti investimenti, in vigna e in cantina. Investimenti che, nel tempo, per fortuna si sono ampiamente ripagati. Oggi i soci della cantina sono circa 170 che lavorano con passione e competenza circa 700 ettari di vigneti. Ottima qualità, a prezzi eccellenti. Questa è, a distanza di 50 anni dalla sua fondazione, la cantina cooperativa dei Vignaioli del Morellino di Scansano. Certamente una delle realtà produttive più interessanti di tutta la Maremma.

La Vigna	
Terreno	ricco di limo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	guyot
Densità imp.	3500
Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Toscana
Uve	85% Ciliegiolo, 15% Alicante
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Uva raccolta a perfetta maturazione fenolica e protetta con l'uso di neve carbonica. Macerazione a caldo per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata. Svinatura dopo 4 giorni di fermentazione con le bucce. Affinamento sulle fecce fini fino allo svolgimento della fermentazione malolattica (novembre)
Sensazioni	Rosso rubino luminoso. Al naso offre piacevoli sentori fruttati con riconoscimenti di ciliegie e frutti di bosco uniti a richiami floreali. All'assaggio è fruttato, dotato di ottima struttura, secco, godibile e ben bilanciato grazie ai tannini eleganti e alla nota fresca. Finale di ottima persistenza dai ricordi fruttati.

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