



CILIEGIOLO

Uve: Ciliegiole 85%, Alicante 15%

Tipologia di terreno: ricco di limo

Altitudine: 300 metri s.l.m. **Età dei vigneti:** 10-15 anni

Epoca di vendemmia: metà settembre

Modalità di fermentazione: uva raccolta a perfetta maturazione fenolica e protetta con l'uso di neve carbonica. Macerazione a caldo (35°C) per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 27°C). Svinatura dopo 4 giorni di fermentazione con le bucce. Affinamento sulle fecce fini fino allo svolgimento della fermentazione malolattica (novembre).

Maturazione: in acciaio per 3 mesi con le fecce fini.

Affinamento: in bottiglia per minimo 3 mesi.

Capacità di invecchiamento: buono fin da giovane, dà il suo meglio entro i 2 anni dalla vendemmia.

Descrizione: Il Maremma Toscana Doc Capoccia ha un colore rubino carico, un naso dolce e piacevole caratterizzato da sentori freschi, vinosi e fruttati con riconoscimenti di prugne, mirtili e more su fondo di note speziate. Succoso e mediamente strutturato, all'assaggio è secco, giustamente morbido, ben bilanciato dalla sottile nota fresca e dai tannini rotondi. Finale di buona lunghezza e ottima pulizia e carattere.

Abbinamento: perfetto con antipasti a base di salumi, primi piatti con sughi di carne e secondi di carne.

Temperatura di servizio: 16°C

