VALDELLEROSE



IL CILIEGIOLO
Maremma Toscana DOC Ciliegiolo 2022

Zona di produzione: Poggio La Mozza, Grosseto
Uvaggio: Ciliegiolo 100%
Altitudine media dei vigneti: 150 m s.l.m.
Composizione del suolo: arenarie ricche di roccia in decomposizione
Densità di impianto: 4.800 piante/ha
Resa per ettaro: 44 q/ha
Sistema di allevamento: guyot
Invecchiamento: 17 mesi in tonneaux e vasche in cemento
Bottiglie prodotte: 6.400
Certificazione: biologica

Note di vendemmia: l'annata 2022 è stata caratterizzata da un andamento climatico particolarmente caldo e siccitoso fin dalla primavera, con precipitazioni inferiori alla media e temperature elevate per gran parte dell'estate. Le precipitazioni di fine agosto e le favorevoli escursioni termiche pre-vendemmiali hanno consentito un'ottima maturazione delle uve. La raccolta ha consegnato uve sane, concentrate e di elevata qualità, dando origine a vini intensi, strutturati ed eleganti.

Note di degustazione: il colore si presenta rosso rubino con riflessi granata. Al naso emergono note di frutta rossa come ciliegia e prugna, accompagnate da sentori di cassis e cardamomo. Al palato è ampio e strutturato, con tannini vibranti ben integrati nella componente alcolica. Sapido e persistente, chiude con un finale intenso e in crescendo.

Abbinamenti consigliati: ideale con carni rosse, arrosti, selvaggina, primi piatti ricchi della tradizione toscana e formaggi stagionati. La sua struttura e il finale intenso accompagnano con armonia preparazioni complesse e saporite.

Temperatura di servizio consigliata: 16-18 °C
Alcol: 14,5% vol.