COOP. VINICOLA
CHIANTI MONTALBANO

www.cantinalarciano.it

CILIEGIOLO IGT Toscana
CILIEGIOLO

DENOMINAZIONE: Ciliegiolo IGT Toscana (Indicazione Geografica Tipica)

VITIGNI: Ciliegiolo > 85%

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

ZONA DI PRODUZIONE: Vino ottenuto da uve provenienti dai vigneti dei soci situati nelle province di Pistoia e Firenze. Altitudine fino a 150m s.l.m.

CENNI STORICI: Il Ciliegiolo è un vitigno a bacca rossa di antica tradizione, diffuso principalmente nell'Italia centrale, dove ha trovato nel tempo la sua espressione più autentica. Per lungo periodo utilizzato come uva da taglio, negli ultimi anni è stato riscoperto e valorizzato in purezza, grazie alla sua capacità di esprimere vini immediati, fragranti e fortemente identitari. Caratterizzato da un profilo aromatico tipicamente fruttato, con evidenti note di ciliegia da cui deriva il nome, il Ciliegiolo rappresenta oggi una varietà dinamica, capace di coniugare piacevolezza di beva ed eleganza.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Terreni collinari situati nell'area del Montalbano, caratterizzati da substrati prevalentemente arenacei e calcareo-marnosi. I vigneti si trovano in zone con terreni sciolti e ricchi di sabbia. Diffusa la presenza di ciottoli e fossili marini.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato e Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: Minimo 3.500 ceppi/ettaro

VINIFICAZIONE: Le uve selezionate tramite controlli analitici e degustativi vengono raccolte ad inizio settembre. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per circa 10 giorni, seguita da una macerazione sulle bucce di altri 10 giorni circa. Dopo la svinatura si effettuano i travasi e la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO: In vasche di cemento per almeno 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta intenso, con note fruttate, ciliegia, amarena e frutti a bacca rossa, accompagnate da una piacevole freschezza. Al palato è equilibrato con tannino morbido e delicato, fresco e un finale persistente con richiami di ciliegia e piccoli frutti rossi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale a tutto pasto, si abbina in particolare a carni rosse, ragù di carne o come aperitivo fresco.