



*VITIGNI:*

Ciliegiolo 100%

*POSIZIONE:*

Zona pianeggiante, a 3 km dal mare, esposizione dei filari NW–SE

*TERRENO:*

Sabbioso/argilloso di medio impasto

*SISTEMA ALLEVAMENTO:*

Densità 5000 ceppi per ettaro, cordone speronato

*RESA PER ETTARO:*

100 quintali

*TITOLO ALCOLOMETRICO:*

14%

*VENDEMMIA:*

Manuale, fine settembre - primi di ottobre

*METODO DI VINIFICAZIONE:*

Le uve sono diraspate e pigiate per estrarre colore, tannini e profumi. La fermentazione avviene in vasche di cemento. Dopo la fermentazione il vino rimane 15 giorni sulle bucce, dopo i quali è travasato e va incontro alla fermentazione malolattica.

*AFFINAMENTO:*

3 mesi in serbatoi in cemento

*COLORE:*

Rosso rubino

*PROFUMO:*

Fresco e fruttato al naso, gradevole al palato con note speziate di pepe nero sul finale, tipica espressione del terreno e del sole dell'Alta Maremma.

*GUSTO:*

Vivace e pulito, gli aromi fruttati si fanno percepire netti anche nel retro naso

*ABBINAMENTO:*

Si abbina ad antipasti di salumi, carni rosse, arrosto o alla griglia, ma si accosta piacevolmente anche a zuppe di pesce con pomodoro.

*RICONOSCIMENTI:*

Guida Vitae

Guida Oro "I vini di Veronelli"

Servire a 18° C