



# CAPOCCIA

## CILIEGIOLO

### MAREMMA TOSCANA D.O.C.



**Uve:** in prevalenza Ciliegiole

**Sistema di allevamento:** guyot

**Densità d'impianto:** 3500 / 4500 ceppi per ettaro

**Tipologia di terreno:** ricco di limo

**Altitudine:** variabile tra 100 e 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 d'invecchiamento:** buono fin da giovane, dà il suo meglio entro i 2 anni dalla vendemmia.

**Descrizione:** rosso rubino luminoso. Al naso offre piacevoli sentori fruttati con riconoscimenti di ciliege 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.

**Abbinamento:** perfetto con primi piatti con salse a base di carne e secondi di carne rossa.

**Temperatura di servizio:** 16 - 18°C

**Bicchieri ideale:** un ampio calice tipo Bordeaux.

