



# R O C C A C C I A

## Igt Rosso Toscano Ciliegiole “POGGIOCAVALLUCCIO”

**Denominazione:** IGT Toscana

**Varietà:** ciliegiole 100%

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** rubino acceso molto concentrato

**Profumi:** elementi fruttati come il ribes, mirtillo e lampone, buone sensazioni fresche mentolate e profumi di mandorle, nocciola e resine nell'insieme profumi estremamente eleganti e caratteristici.

**Gusto:** buon attacco in bocca, avvolgente con tannini a trama fitta e regolare, ottimamente diffusi.

### ABBINAMENTI

Adatto a piatti succulenti ed elaborati come la cacciagione in umido, salumi toscani, formaggi stagionati.

### CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

**Superficie (in ha):** 1ha

**Altimetria:** 320-350 s.l.m

**Esposizione:** sud-sud/ovest

**Tipologia di suolo:** terreno mediamente sabbioso di origine vulcanica

**Densità impianti:** 3.300 ceppi ad ha

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Età media del vigneto:** 25 anni

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

**Resa ad ha:** 60 q.li ad ha

**Epoca vendemmia:** fine Settembre

**Condizione vendemmia:** meccanica

**Pigiatura:** soffice

**Contenitori fermentazione:** acciaio

**Temperatura di fermentazione:** 28° C

**Tempi di macerazione delle bucce:** 10-15 giorni

**Fermentazione malolattica:** acciaio inox

**Contenitori affinamento:** acciaio inox

**Durata affinamento:** 12 mesi

**Imbottigliamento:** mese di Maggio

**Affinamento in bottiglia:** 6 mesi

