

# CILIEGIOLO

Nel Ciliegiole, storicamente utilizzato nei Chianti in uvaggio, abbiamo trovato note di freschezza e speziatura tali da proporlo in purezza nel suo accattivante stile. L'affinamento in acciaio ha conservato ed esaltato le sue peculiarità.

## Denominazione

I.G.T. Toscana Rosso

## Terreno

Tendenzialmente argilloso, ricco di scheletro e potassio

## Clima

Caratterizzato da inverni rigidi, notevole escursione termica nel corso di tutto l'anno, piovosità media 650 mm annui

## Da uve

Ciliegiole 100%

## Resa uva

70 quintali/ettaro

## Sistema allevamento

Cordone speronato e guyot con una media di 8 gemme/ceppo

## Densità impianto

5000 ceppi/ettaro

## Epoca vendemmia

Fine Settembre

## Raccolta-Vinificazione-Affinamento

Raccolta manuale e selezione mediante tavolo.

Dopo diraspatura e soffice pigiatura le uve vengono vinificate separatamente.

Breve macerazione delle uve sulle bucce per circa 10-12 giorni in vinificatori inox; frequenti rimontaggi giornalieri; fermentazione malolattica e maturazione per 5-6 mesi in acciaio. Segue affinamento in bottiglia.

## Vino

Colore rosso rubino intenso.

Al naso affiorano note di prugna, marasca, spezie. In bocca esprime tutta la sua freschezza, morbido, di buona acidità, bella persistenza. È un vino giovane, di pronta e facile beva, discreta struttura, da consumare nei due anni.

## Tappo

Sughero naturale monopezzo 44x24

## Bottiglia

Borgognotta Tiffany 550 gr

---

Historically Ciliegiole grape is blended with Sangiovese in order to produce Chianti. We decide to vinified Ciliegiole grape in stainless steel tanks in order to preserve spice notes and fresh sensation.

## Denomination/Category

I.G.T. Tuscany Red

## Soil

Vineyards lay on argillous soils of medium textured, rich of stony and potassium

## Climate

Characterized by cold winter, strong range of temperature during all the year; medium rainfall 650 mm/year

## Grapes Varieties

Ciliegiole 100%

## Yield

7000 Kg/ettaro

## Training System

Cordon spur and guyot of 8 buds/plant

## Planting density

5000 plants (vines)/hectare

## Harvest

In late September

## Harvest-Vinification-Aging

Grapes are manually picked and sorted by a selection table. After destemming and light crushing grapes are vinified in stainless steel tanks for 10-12 days.

Maceration, fermentation and maturation take place in stainless steel tanks in order to preserve Ciliegiole's peculiarities. Follows bottles aging before to release.

## Wine

Ruby red colour with violet reflections.

On the nose, plum, black cherry, spice notes gradually come out. On the palate boasts of glossy tannins and a lively, crisp acidity, good persistence. Young wine, ready and easy to drink, medium structure, to be consumed within two years.

## Cork

One-piece natural cork 24x44 mm

## Bottle

Borgognotta Tiffany 550 gr





---

## Soc. Agricola San Ferdinando

Via Gargaiolo, 33 Loc. Ciggiano 52041 - Civitella in Valdichiana Arezzo

Tel. + 39.0575.440355 - info@sanferdinando.eu - Mobile + 39.328.7216738 - GPS: 43.369115 - 11.713877

www.sanferdinando.eu -  Soc. Agricola San Ferdinando -  San\_Ferdinando\_Official