



CAPOCCIA CILIEGIOLO

MAREMMA TOSCANA D.O.C

CAPOCCIA CILIEGIOLO MAREMMA TOSCANA D.O.C. este un vin roșu care întruchipează esența terroir-ului Maremmei Toscane, o regiune recunoscută pentru peisajele sale sălbatice și clima mediteraneană. Producătorul Cantina Scansano aduce în prim plan versatilitatea și caracterul accesibil al soiului Ciliegiole, un soi autohton cu rădăcini adânci în tradiția viticolă toscană. Prin tehnici moderne de macerare și fermentare controlată, acest vin păstrează prospețimea fructelor și finețea taninurilor, fiind ideal pentru consum imediat. O expresie autentică a simplității rafinate, perfectă pentru mesele zilnice sau evenimente informale.

TERROIR

VIILE : Viile sunt cultivate în sistemul Guyot, o metodă care permite controlul precis al vegetației și optimizarea expunerii strugurilor la soare pentru o maturizare uniformă. Cu o densitate de 3500–4500 de butuci pe hectar, livezile asigură o concentrare optimă a aromelor, menținând în același timp un randament echilibrat de 8–10 tone/hectar. Vițele, cu o vârstă între 10 și 15 ani, sunt gestionate meticulos pentru a maximiza calitatea strugurilor, reflectând experiența și tradiția viticolă a regiunii Maremmei Toscane.

PERIOADA DE RECOLTARE : Mijlocul lunii septembrie, când strugurii ating maturitatea fenolică perfectă.

VINIFICATIE: Strugurii sunt recoltați la maturitate optimă și protejați cu zăpadă carbonică. Se efectuează o macerare la cald la 35°C timp de 12 ore, urmată de fermentație la temperatură controlată, maxim 27°C. După 4 zile de fermentație cu pielețele, are loc separarea mustului. Maturarea se realizează în tancuri de oțel inoxidabil timp de 3 luni pe drojdii fine, urmată de o învechire în sticlă de cel puțin 3 luni.



SOIURI DE STRUGURI

85% Ciliegiole

15% Alicante

TIP DE VIN

Vin roșu sec

FORMAT

0,75 lt

TEMP. DE SERVIRE

16 °C

ZAHAR REZIDUAL

4 g/l

GRADUL ALCOOLIC

13–13.5% vol

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CULOARE : Roșu rubiniu luminos.

AROMA : Dominată de note de cireșă proaspătă, zmeură și coacăză neagră, însoțite de accente florale subtile (trandafiri sălbatici) și un vâl de scorțișoară.

GUST : Proaspăt și echilibrat, cu o structură mediană și taninuri fine, bine integrate. Aciditatea vie conferă prospețime, iar finalul lung persistă cu note de fructe de pădure și un ușor mineralism.

ASOCIERI CULINARE

Se potrivește perfect cu paste bogate în sosuri pe bază de carne și preparate din carne roșie.

Vinuri de VIS

by DionysosCVS

Vini Italiani Stupendi