

Principio IGT Maremma Ciliegiolo



Uve: Ciliegiolo 100%

Vigneto: due ettari di ciliegiolo di oltre quaranta anni, situati sotto Manciano scendendo verso il mare, nella zona dei “magazzini” dove ci viene da sempre “il vino bono” a detta dei vecchi del paese.

Vinificazione: fermentazione e affinamento in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

Vino: al naso si presenta come un’esplosione di freschezza, con note di ciliegia matura e prugna, l’ingresso in bocca si conferma fresco e fruttoso, mentre nel centro bocca il vino si fa complesso, con struttura importante, tannini evidenti e un po’ ruvidi, confermati nel finale lungo, fresco e vivace.

Un vino vero di Maremma, con la giusta rusticità che tiene il palato pulito con qualsiasi piatto della nostra tradizione, di grande bevibilità e piacevolezza, ma lontano dagli eccessi di morbidezza eccessiva.

Il Ciliegiolo è una delle uve che più rappresentano la Maremma, in cui si è acclimatato in tempi remoti. A testimonianza di questo, recenti studi sul genoma della vite rivelano una stretta parentela (progenitore e/o progenie) con il Sangiovese. Vi sono ancora vigneti vecchi di oltre 50 anni, in grado di produrre vini complessi e longevi, e, per alcuni, inaspettatamente eleganti.

Grapes: Ciliegiolo 100%

Vines: only two hectares of old vines, near the village of Manciano, 200 m ASL, in an area locally known because it has always produced “vino bono” (good wine).

Vinification: fermentation and aged a few months in stainless steel temperature controlled vats.

Tasting notes: ripe red cherry and plum, very fresh and vivid. Medium body, meaty and supple, medium refreshing finish.

Ciliegiolo grape has been cultivated for centuries in Maremma, but only recently, following DNA analysis, it has been possible to demonstrate a strong parent/offspring correlation with the more famous Sangiovese grape. It is one of the most important component of the Morellino di Scansano blend, but we believe that it can be an excellent wine in his own right.

