

Vallerana Alta

IGT Maremma Toscana

Ciliegiolo


Poggioargentiera



Uvaggio: Ciliegiolo 100%

Vigneto singolo: mezzo ettaro di vigneto di età superiore ai 40 anni, posto su terreno calcareo a 250 m slm, a Nord di Capalbio e circa 10 km dal mare.

Vinificazione: fermentazione in tino tronconico di legno da 20 Hl con temp. inferiore a 28 °C, macerazione sulle bucce di circa 3 settimane. Affinamento in barile da 5 - 10 hl per circa 14 mesi. Affinamento in bottiglia per un anno.

Degustazione: aromi di ciliegia e frutti rossi, una leggera nota di legno in sottofondo. In bocca i tannini sono di media intensità e di grana molto fine e setosa. Medio corpo e di lunghezza persistente, con una acidità media e buona sapidità e aromi di frutta rossa matura, in particolare ciliegia e prugna..

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%

Single Vineyard: tiny single vineyard of more than 40 years of age, 250 m ASL, not far from the village of Capalbio.

Vinification: fermentation in 25 Hl oak casks (open top) and ageing in 10/20 Hl oak oval casks for 12/14 months.

Tasting notes: ripe red cherry and plum, cedar and sweet spice aromas, medium tannins and body, very supple and refined, excellent balance and complexity, long 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.

