



Cantina di Pitigliano

Neltufo

Maremma Toscana

D.O.C.

CILIEGIOLO



NOME:

Neltufo Ciliegio

temperatura controllata e macerazione sulle vinacce con rimontaggi e follature per circa 15 giorni.

DENOMINAZIONE:

Maremma Toscana
Ciliegio

La fermentazione malolattica avviene in legni di rovere francese dove il vino permane per circa 6 mesi.

CATEGORIA:

D.O.C.

ZONA

DI PRODUZIONE:

Pitigliano - Manciano - Sorano

GRADO ALCOLICO:

13,5% vol.

DESCRIZIONE:

Il colore è rosso rubino intenso. All'olfatto si presenta gradevolmente fruttato, con sentori di frutti di sottobosco mentre al gusto si presenta pieno con una buona struttura tannica e di ottima armonia.

TERRENO:

Tufaceo - Sciolto

ALTITUDINE

DEI VIGNETI:

320m s.l.m.

DENSITÀ PER ETTARO:

4000 piante

FORMA

DI ALLEVAMENTO:

Cordone speronato, guyot.

ABBINAMENTI:

Antipasti di terra, sughi a base di carne, carni bianche, arrostiti, formaggi freschi o semistagionati.

UVAGGI:

100% Ciliegio

TEMPERATURA

DI SERVIZIO:

18 - 20 °C.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione alcolica in vinificatori d'acciaio a

FORMATI:

0,750L