

GRILLESINO



CECCANTE MAREMMA TOSCANA DOC 2015

<i>denominazione</i>	MAREMMA TOSCANA DOC
<i>varietà</i>	100% Cabernet Sauvignon
<i>prima annata prodotta</i>	1998
<i>suolo</i>	argilloso e minerale
<i>altitudine del vigneto</i>	250 mt slm
<i>esposizione</i>	sud est
<i>sistema di allevamento</i>	cordone speronato
<i>vigne per ettaro</i>	6.670
<i>resa per ettaro (q/ha)</i>	55
<i>epoca di vendemmia</i>	terza settimana di settembre

informazioni generali

"Ceccante" è il nome di un eroe della tradizione toscana tramandata dai cantastorie. La storia racconta che egli, in fuga da balordi dopo aver compiuto un atto eroico in favore dei più deboli, decise di nascondersi tra i filari d'uva, che offrivano in quel periodo i loro frutti più maturi. Proprio la loro dolcezza, convinse Ceccante a stabilirsi in quelle terre e a continuare a compiere le proprie gesta in maremma.

IL Ceccante è la più alta espressione del nostro terroir ed i cloni sono stati selezionati in collaborazione con l'Institut d'oenologie de Bordeaux. La produzione è imitata unicamente alle migliori annate



vinificazione

Dopo una pigiatura soffice ha luogo la macerazione in acciaio dove le bucce rimangono in contatto con il succo per 15-20 giorni ad una temperatura di circa 30°C. Subito dopo il vino è messo in barriques da 225 litri (provenienza Alliers, Tronçais e rovere americano) dove completa la fermentazione malolattica entro la fine dell'anno di raccolta. Nessuna filtrazione viene fatta prima dell'imbottigliamento.

invecchiamento (mesi) 16 barriques, 10 bottiglia

note degustative

Bel colore rosso rubino intenso con naso schietto di ribes nero, amarena e note secondarie di liquirizia, vaniglia e caffè decisamente ben integrate con le note del legno. Buona acidità, armonico e generoso con il potenziale per migliorare ulteriormente. Eleganza e carattere nello stesso pacchetto con finitura costante.

abbinamenti

Perfetto con bistecca, funghi, agnello arrosto, piatti con tartufo nero.

provalo con

La specialità Maremmana: pasta con ragù di cinghiale selvatico.

servizio potenziale di invecchiamento

▶ 18°C
▶ 10 anni.