

GRILLESINO



NACCHERO CILIEGIOLO TOSCANA IGT 2017

<i>denominazione</i>	TOSCANA IGT
<i>varietà</i>	Ciliegiolo 100%
<i>prima annata prodotta</i>	2014
<i>suolo</i>	Argilloso e minerale
<i>altitudine del vigneto</i>	200 mt asl
<i>esposizione</i>	Sud est
<i>sistema di allevamento</i>	Cordone speronato
<i>vigne per ettaro</i>	5.700
<i>resa per ettaro (q/ha)</i>	120
<i>epoca di vendemmia</i>	Prima-seconda settimana di settembre

informazioni generali Le origini del Ciliegiolo sono ancora incerte: mentre alcuni sostengono che sia stato importato da pellegrini di ritorno dal Santuario di Santia-go di Compostela in Spagna (da ciò l'altro nome di "ciliegiolo di Spagna") altri ritengono si tratti di quel "Ciliegiolo dolce" descritto dal Soderini nel Seicento e quindi di origine assolutamente autoctona. Coltivato in Maremma da oltre 170 anni, il Ciliegiolo trova qui il suo habitat ideale. Il nome deriva dalla parola "ciliegia" ma probabilmente l'assonanza si deve più alla forma dell'acino (grande e ben rosso) più che ai sentori di ciliegia che possono essere riscontrati nel vino che se ne ottiene. Data la bassa acidità i vini Ciliegiolo in purezza sono estremamente rari in Italia, nonostante le sue spiccate caratteristiche di frutto e l'importante grado alcolico: il Ciliegiolo del Grillesino rilegge questa varietà e ne fa un vero e proprio omaggio alla fruttuosità: di facile beva è un vino estremamente versatile che può essere servito anche fresco per accompagnare le classiche pietanze estive.


vinificazione Alla raccolta a mano seguono una pressatura soffice ed una macerazione sulle bucce di circa 2 settimane ad una temperatura di 15°C. Dopo la malolattica, in primavera, il vino viene spostato in vasca dove subisce un affinamento che si prolunga per qualche mese. Per mantenere inalterate le caratteristiche del frutto questo vino viene imbottigliato senza previa filtrazione.

invecchiamento (mesi) acciaio 6, bottiglia 2

note degustative Rosso rubino brillante estremamente limpido. Al palato si presenta armonico ricco di sentori di ciliegia matura e con piacevoli note di piccoli frutti rossi. Morbido e persistente in bocca è un vino fresco, elegante ed innovativo nelle sensazioni. Finale mediamente persistente.

abbinamenti Ideale con piatti estivi o mediamente strutturati come pasta al pomodoro, affettati e formaggi freschi.

provalo con Prosciutto e fichi.

servizio  Vino giovane da servire anche freddo ad una temperatura di circa 12°C
potenziale di invecchiamento 3 anni

