

CALA CIVETTA ROSSO MAREMMA TOSCANA D.O.C.



Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità d'impianto: 3-4000 ceppi / ettaro

Tipologia di terreno: variabile, ricco di limo

Altitudine: circa 200 metri s.l.m.

Età dei vigneti: 10 - 15 anni

Epoca di vendemmia: metà settembre

Modalità di fermentazione: uva raccolta a perfetta maturazione fenolica e protetta con l'uso di neve carbonica. Macerazione a caldo (35°C) per 12 ore; segue fermentazione a temperatura controllata (max 27°C). Svinatura dopo 4 giorni di fermentazione con le bucce. Affinamento sulle fecce fini fino allo svolgimento della fermentazione malolattica (novembre).

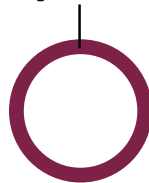
Maturazione: in acciaio per 3 mesi con le fecce fini.

Affinamento: in bottiglia per minimo 3 mesi.

Capacità d'invecchiamento: buono fin da giovane, dà il suo meglio entro i 2 anni dalla vendemmia.

Descrizione: rosso rubino luminoso. Al naso si caratterizza per il bouquet fruttato e floreale con note di frutti di bosco unite a sensazioni di ciliege. La stessa piacevolezza fruttata si ritrova al palato. Secco, di medio corpo e giusta morbidezza, è equilibrato dalla nota fresca e dai tannini eleganti. Lungo finale dai ritorni fruttati e dall'ottima coerenza gusto-olfattiva.

Sangiovese 100%



un ampio calice
tipo Bordeaux.



16 °C

Abbinamento:

