

ROSATO

Nel Ciliegiole, storicamente utilizzato nei Chianti in uvaggio, abbiamo trovato note di freschezza e piacevolezza. Da qui l'idea di proporre una versione rosè se possibile ancora più snella, schietta, facile e piacevole rispetto al Ciliegiole vinificato in rosso.

Denominazione I.G.T Toscana Rosato

Terreno Tendenzialmente argilloso, ricco di scheletro e potassio

Clima Caratterizzato da inverni rigidi, notevole escursione termica nel corso di tutto l'anno, piovosità media 650 mm annui

Da uve Ciliegiole 100%

Resa uva 70 quintali/ettaro

Sistema allevamento Cordone speronato e guyot con una media di 8 gemme/ceppo

Densità impianto 5000 ceppi/ettaro

Epoca vendemmia Fine Settembre

Raccolta-Vinificazione-Affinamento

Raccolta manuale e selezione mediante tavolo.

Dopo diraspatura e soffice pigiatura, con breve macerazione sulle bucce per poche ore, le uve vengono vinificate in Serbatoi inox a temperatura controllata; maturazione per 5-6 mesi in acciaio. Segue breve affinamento in bottiglia.

Historically Ciliegiole grape is blended with Sangiovese in order to produce Chianti, we find it particularly fresh and with a pleasant notes. This is where the idea came of proposing a rosé version if possible even more slender and simple, easy and pleasant compared to red vinified Ciliegiole style.

Denomination/Category I.G.T. Tuscany Red

Soil Vineyards lay on argillous soils of medium textured, rich of stony and potassium

Climate Characterized by cold winter, strong range of temperature during all the year; medium rainfall 650 mm/year

Varieties Ciliegiole 100%

Yield 7000 Kg/ettaro

Training system Cordon spur and guyot of 8 buds/plant

Planting density 5000 plants (vines)/hectare

Harvest period In late September

Harvest-Vinification-Aging Grapes are manually picked and sorted by a selection table. After destemming and light crushing, short maceration on the skins for a few hours, then grapes are vinified in stainless steel tanks at controlled temperatures. Short maturation for 5-6 months in steel. Follows bottles aging before to release.

Wine Ruby red colour with violet reflections. On the nose, plum, black cherry, spice notes gradually come out. On the palate boasts of glossy tannins and a lively, crisp acidity, good persistence. Young wine, ready and easy to drink, medium structure

Top (cork) One-piece natural cork 24x44 mm

Bottle Borgognotta Tiffany 550 gr.



SOC. AGRICOLA SAN FERDINANDO S.A.S.

VIA DEL GARGAIUOLO, 33 - LOC. CIGGIANO - 52041 CIVITELLA IN VAL DI CHIANA (AR)

TEL 0575 440355 - FAX 0575 440307 - E-MAIL: info@sanferdinando.eu - WWW: sanferdinando.eu