



Cavallini

Ciliegiole Maremma

100% Ciliegiole

Zona di Produzione: Località Cavallini,

Manciano (GR)

Terreno: argilla, medio impasto, mediamente ricco di scheletro

Vendemmia: manuale

Vinificazione: fermentazione spontanea condotta con lieviti autoctoni in tini di acciaio, macerazione sulle bucce per 2 settimane. Non filtrato

Affinamento: in botti grandi di rovere per 12 mesi Affinamento di 3 mesi in bottiglia borgognotta

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: sensazioni di frutta fresca, tipiche di ciliegia, note balsamiche e speziate, ben integrato con il legno

Sapore: ben strutturato, beva intensa e rinfrescante, finale lungo fruttato e balsamico

Acidità: 5,50 g/l

Formato: bottiglia da 0,75 lt

Grado Alcolico: 14,5% vol