



Poggio ai
Quadri

Ciliegiolo 2020

Designazione: Doc Maremma Toscana

Uvaggio: Ciliegiolo

Esposizione vigneto: Nord-Sud

Ubicazione vigneto: a circa 220 m s.l.m.
Località Poggio Ai Quadri - Massa Marittima (GR)

Sistema di allevamento: guyot monolaterale
con sesto di impianto di mt 2,2 x 0,8

Densità viti: 5681 ceppi per ettaro con produzione
media per ceppo di kg 1/1,25

Tipologia terreno: tessitura franco sabbiosa-argillosa,
con abbondanza di scheletro, pH subalcalino, ricca
dotazione di potassio, calcio, e magnesio

Vendemmia: a mano in cassette con selezione dei
grappoli ultima settimana agosto - prima settimana
di settembre, quando l'uva ha raggiunto la piena
maturazione senza aver perso la freschezza tipica
del vitigno

Affinamento: 10 mesi in vasche di acciaio inox
e 12 mesi in bottiglia

Imbottigliamento: Luglio 2021

Bottiglie prodotte: 3272 + 107 Magnum

Formato bottiglie: 750 ml – 1500 ml

Disponibilità sul mercato: Luglio 2022

Enologo: Dott. Francesco Petacco

Caratteristiche organolettiche: al naso si manifesta
con note di piccoli frutti rossi, timo e pepe nero,
lasciando trapelare cenni minerali nel finale
intrigante. Al palato l'equilibrio tra freschezza e frutto
dona dinamismo e succosità al sorso, il tannino fine
impresiosisce ed estende il finale persistente.

