

# FONTETINTA

---

## CILIEGIOLO

*D.O.C / Rosso*

Colore rosso rubino luminoso, al naso offre piacevoli sentori fruttati di ciliegia e frutti di bosco. In bocca regala una piacevole acidità e un finale piacevolmente persistente.

L'abbinamento è perfetto con primi piatti tipici toscana e secondi di carne rossa.

Temperatura di servizio 16°

### SCHEDE TECNICA

---

**Marchio:** FonteTinta

**Vino:** Maremma Ciliegiolo

**Denominazione:** D.O.C

**Zona di produzione:** Scansano (GR) Italia

**Altitudine:** 45-75 m s.l.m

**Esposizione:** Sud/ovest

**Tipo di terreno:** Sabbie limose con lenti ghiaiose

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità di impianto:** 5700 ceppi / ha

**Vitigni:** Ciliegiolo 100%

**Vendemmia:** 2023

**Vinificazione:** Fermentazione alcolica 6/8 gg -

Macerazione post-fermentativa 25 gg

**Potenziale di affinamento in bottiglia:** 10 anni

**Alcol:** 14 %

**Acidità totale:** 5.30 g/l

**So2 libera:** 38 mg/l

**So2 totale:** 86 mg/l

**Ph:** 3,50

 **I LECCI**  
AZIENDA AGRICOLA



# FONTETINTA

---

## CILIEGIOLO

*D.O.C / Red*

Bright ruby red colour, the nose offers pleasant fruity hints of cherry and berries. In the mouth it offers a pleasant acidity and a pleasantly persistent finish.

The pairing is perfect with typical Tuscan first courses and red meat second courses. Serving temperature 16°

### DATA SHEET

---

**Brand:** FonteTinta

**Wine:** Maremma Ciliegiole

**Appellation:** D.O.C

**Production Area:** Scansano (GR) Italia

**Altitude:** 45-75 m a.s.l

**Exposure:** South/west

**Soil:** Silty sands with gravelly lenses

**Training system:** Guyot

**Density:** 5700 vines per hectare

**Varietal:** Ciliegiole 100%

**Harvest:** 2023

**Vinification:** Primary fermentation 6/8 days-

Post fermentation maceration 25 days

**Aging potential in bottle:** 10 years

**Alcohol:** 14 %

**Total Acidity:** 5.30 g/l

**Free So2:** 38 mg/l

**Total So2:** 86 mg/l

**Ph:** 3,50

 **I LECCI**  
AZIENDA AGRICOLA

---

