

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°

SCHEDA TECNICA

Marchio: FonteTinta

Vino: Maremma Ciliegiole

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: Ciliegiole 100%

Vendemmia: 2023

Vinificazione: Fermentazione alcolica 6/8 gg -

Macerazione post-fermentativa 25 gg

Potenziale di affinamento in bottiglia: 10 anni

Alcol: 13,5 %

Acidità totale: 5.30 g/l

So2 libera: 38 mg/l

So2 totale: 86 mg/l

Ph: 3,50



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: 13,5 %

Total Acidity: 5.30 g/l

Free So2: 38 mg/l

Total So2: 86 mg/l

Ph: 3,50

