



CIARLONE 2018 ^{100% BIO}

MONTECUCCO ROSSO DOC - BIOLOGICO

60%
SANGIOVESE

40%
MERLOT
ALICANTE
PETIT VERDOT

12 mesi
in vasche
di acciaio

6 mesi
in bottiglia



NOME: Ciarlone 2018 - BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: Montecucco rosso DOC

UVE: Sangiovese 60% - Merlot, Alicante, Petit Verdot 40%

VIGNETI: Sughereta

ANNO D'IMPIANTO: 2007

TIPOLOGIA TERRENO: polimorfo e variegato con lenti di argilla affioranti, porzioni più magre molto ricche di scheletro e massi si alternano con aree più fertili e ben dotate di sostanza organica

ESPOSIZIONE: Sud - Ovest

ALTITUDINE: 350 mslm

DENSITA' IMPIANTO: 5.500 piante/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

RESA PER ETTARO: 80 quintali

VENDEMMIA: raccolta manuale in cassette a fine settembre

VINIFICAZIONE: le uve accuratamente raccolte vengono selezionate manualmente in cantina su un nastro di cernita prima di iniziare la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 26 °C. La macerazione sulle bucce dura circa 10 - 12 giorni con rimontaggi all'aria fino a fine fermentazione.

DURATA FERMENTAZIONE ALCOLICA: 10 - 12 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: spontanea in vasche di acciaio inox

MATURAZIONE: almeno 12 mesi in vasche di acciaio inox sulle proprie fecce fini

AFFINAMENTO: 6 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI D'IMBOTTIGLIAMENTO:

ALCOL: 14,24 %vol

ZUCCHERI RESIDUI: 1,62 g/l

ACIDITA' TOTALE: 5,49 g/l

pH: 3,36

ACIDITA' VOLATILE: 0,57 g/l

ESTRATTO SECCO: 33,1 g/l

Tenuta L'Impostino
58045 Podere Impostino - Civitella Paganico (GR)
Tel. +39 333 6501683

commerciale@tenutaimpostino.it
www.tenutaimpostino.it



LA STAGIONE

Il periodo invernale è trascorso regolarmente con temperature medie regolari ma con le minime tendenzialmente molto basse, questo ha consentito un germogliamento tardivo ed una ripresa vegetativa equilibrata.

L'inizio della primavera è stato caratterizzato da frequenti piogge, mai di forte intensità, questa tendenza è proseguita fino al periodo estivo con temperature altalenanti nei valori minimi e massimi. Il finale del periodo estivo è stato asciutto e ventilato, dalla seconda metà di agosto importanti escursioni di temperature hanno facilitato la maturità delle uve consentendo una vendemmia lunga, di qualità e senza affanno.

NOTE DEGUSTATIVE

Di un rosso brillante, evidenzia da subito il suo carattere di freschezza, con un profumo intenso e vinoso, caratterizzato dalle note fruttate polpose, in cui riconosciamo la marasca e la susina.

Al palato si presenta ricco ed intenso, con un tannino presente ben strutturato e bilanciato dalla piacevole morbidezza e dalla giovanile freschezza.

Persistente il finale con una leggera e piacevolissima nota amarognola.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino fresco e snello, servito in ampi calici alla temperatura ottimale di 16-18°C ben si sposa con i taglieri di salumi e formaggi di media stagionatura, magari leggermente fusi alla griglia.

Si esalta con i primi piatti saporiti, quali le classiche lasagne e i picci al ragù di carne e con piatti a base di pollo, coniglio o tacchino, magari in umido o in leggero arrosto.

E' imperdibile con le grigliate miste e le salsicce, in cui il frutto e la naturale morbidezza accompagnano perfettamente le note aromatiche e affumicate.

Tenuta L'Impostino
58045 Podere Impostino - Civitella Paganico (GR)
Tel. +39 333 6501683

commerciale@tenutaimpostino.it
www.tenutaimpostino.it

