

Le Tre Stelle

Rosso di Toscana Ciliegiole IGT



Uvaggio: 100%uve ciliegiole

Ceppi per ettaro: 2800/4000 nuovo impianto

Esposizioni terreno: sud-est

Suolo: di medio impasto, tendenzialmente argilloso

Forma di allevamento: Guyot

Età delle viti: 35 anni /3 anni

Epoca di vendemmia: fine settembre, inizio ottobre

Modalità di raccolta: manuale

Bottiglie prodotte: 4500

Vasca di fermentazione: cemento vetrificato

Fermentazione malolattica: s in legno

Fermentazione: 15/20 giorni a 28°C

Maturazione: 12 mesi in barriques di rovere francese

Affinamento: in bottiglia minimo 4 mesi

Alcool: %vol 14

Acidità totale: g/l 5,5 Estratto secco 33

Acidità volatile: g/l 0,55 Polifenoli totali 2950

Colore: granato scuro con intensi riflessi violacei

Profumo: caldo ed alcolico al naso presenta un bouquet assai ricco e fruttato di ciliegia con spiccate note di frutta rossa matura come prugna ed amarena, corroborata da forte sensazione speziata (tabacco e liquirizia) e di dolce (vaniglia e cannella)

Sapore: morbido ed avvolgente, ha corpo pieno ed un tannino dolce e fitto. Il finale in bocca molto pulito, di lunga persistenza

Temperatura di servizio: 18/19°C stappare mezz'ora prima di servire in ampi calici

Abbinamenti: crostini con fegato d'oca, pappardelle alla lepre. Come secondi piatti cinghiale alle olive nere, fagiano ripieno, capriolo arrosto con sedano e cipolla. Formaggi di alta stagionatura con mostarde e miele. Ottimo con dolci al cioccolato e crostate di frutta