



Vitigni: Ciliegiole 100%

Collocazione geografica del vigneto: in località "Villa Patrizia" a 450mt s.l.m. con esposizione nord/ovest in zona collinare piuttosto ventilata

Sistema d'allevamento e produzione: Guyot ramificato, 80 q.li/ha

Composizione del terreno: tessitura franco argillosa, suoli calcarei non molto profondi da galestro e alberese poveri e ricchi in scheletro e minerali

Vinificazione: in vasche d'acciaio con controllo termico. Fermentazione alcolica spontanea. Macerazione di circa 10/12 giorni. Travaso dopo la Fermentazione Malolattica e successivo affinamento in botticelle usate, da 500 e 750 lt. per 6 mesi. Rifinitura in acciaio prima dell'imbottigliamento

Epoca di vendemmia: metà settemembre

Temperatura di servizio: 18-19° C

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente ai formaggi freschi, alle carni rosse così come ai legumi

Colore: rosso rubino luminoso e intenso con riflessi violacei

Profumo: fruttato ed elegante. La ricchezza di aromi evidenzia la ciliegia i frutti di bosco e richiami floreali

Sapore: ingresso morbido e vellutato in cui dominano i sentori di frutta matura. Ottima struttura grazie ai tannini ben bilanciati. Grande persistenza

Biologico: certificato bioagricert (codice operatore B99M)

Prima annata prodotta: 2015 (precedentemente erano state prodotte le annate dal 1995 al 1998)



Villa Patrizia, azienda agricola biologica, di Alessio Casamatta
58050 Cana, Roccalbegna (GR)
tel. +39 0564 98 20 28 - fax. +39 0564 98 21 40
info@villa-patrizia.com www.villa-patrizia.com

