



AZIENDA VITIVINICOLA
CACCIAGRANDE

CORTIGLIANO

D.O.C. Maremma Toscana Sirah

Vigneti: *Cacciagrande*

Altitudine: *50-100 metri s.l.m.*

Forma di allevamento: *Cordone speronato (h 60cm).*

Uvaggio: *Sirah 100%*

Densità media per ettaro: *5000 piante.*

Produzione media per pianta: *1200 grammi.*

Resa: *Uva 60 q.li/Ha; vino 42 hl/Ha.*

Produzione annua: *C.a 30000 bottiglie.*

Terreni: *Prevalentemente sabbiosi-limosi, molto ricchi di pietra arenaria.*

Epoca di raccolta: *Dal 01/09 al 10/09 C.a*

Fermentazione alcolica: *Fermentini in acciaio inox a temperatura controllata (25°C) 20-30 giorni.*

Fermentazione malolattica e maturazione: *Barriques (300 lt.) in rovere francese di Allier media tostatura, circa 3-4 mesi.*

Affinamento: *C.a 3 mesi in bottiglia.*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: *Rosso rubino carico con riflessi violacei.*

Profumo: *Intenso ed elegante con ampie note di frutta rossa matura, confettura e pepe nero.*

Sapore: *Fine ed elegante, persistente nelle sue note fruttate e ricco di tannini levigati ed avvolgenti.*

Consigli del produttore: *Per le sue caratteristiche questo vino si sposa squisitamente con primi e secondi piatti a base di carni e formaggi.*

Nota di servizio: *Servire alla temperatura di 16-18 C°*

