vallantica
TACCONI - OTTELIO

CILIEGIOLO

UMBRIA I.G.P.

ROSSO

UVAGGIO
Ciliegiolo
MATURAZIONE E AFFINAMENTO
Acciaio e cemento
COLORE
Rosso rubino intenso con riflessi violacei
PROFUMO
Si apre con note di frutta rossa matura, sentori di spezie dolci e pepe
GUSTO
Caldo, avvolgente con tannino morbido ed elegante. Sapori intensi, persistenti di ciliegia e prugna surmature
TERRENO,NUMERO DI CEPPI PER ETTARO E POTATURA
Il Ciliegiolo è impiantato su un terreno di medio impasto limoso; la potatura è il Guyot per il nuovo impianto di Ciliegiolo, mentre per i vecchi impianti è mista, Guyot, Guyot modificato e Palmetta. Il numero di ceppi per ettaro è di 5000 ceppi per il nuovo impianto e di 3300 ceppi per il vecchio impianto
VINIFICAZIONE
Il Ciliegiolo viene diraspato e fatto fermentare con frequenti rimontaggi e un delestage . La temperatura è controllata e non supera mai i 28 gradi e l'inoculo avviene con lieviti selezionati, malolattica in cemento

CANTINA VALLANTICA TACCONI-OTTELIO
SOC. AGR. VALLANTICA TACCONI-OTTELIO SRL
Loc. Valle Antica, 280 - 05029 San Gemini (Terni) Italy - +39 0744 243454
www.vallantica.com