



POGGIO CILIEGIO

<i>denominazione</i>	IGT Toscana
<i>varietà</i>	ciliegiolo 100%
<i>note di degustazione</i>	
<i>colore</i>	rosso rubino carico
<i>profumi</i>	molto complesso di frutta rossa, spezie e con note floreali
<i>gusto</i>	equilibrato concentrato elegante e di estrema persistenza
<i>caratteristiche del territorio di produzione</i>	
<i>proprietà</i>	
<i>altimetria</i>	100 m s.l.m.
<i>superficie</i>	
<i>esposizione</i>	sud-sud est
<i>densità impianti</i>	3500 piante ad ha
<i>sistema allevamento</i>	cordone speronato
<i>vinificazione e affinamento</i>	
<i>resa ha</i>	70 q.li/ha
<i>epoca vendemmia</i>	fine settembre
<i>conduzione vendemmia</i>	manuale
<i>pigiatura</i>	soffice
<i>contenitori fermentazione</i>	cemento
<i>temperature di fermentazione</i>	28°c
<i>durata fermentazione</i>	8-10 gg
<i>tempi di macerazione sulle bucce</i>	25 gg
<i>fermentazione malolatica</i>	svolta
<i>contenitori affinamento</i>	barriques da 300 litri
<i>durata affinamento</i>	15 mesi
<i>data imbottigliamento</i>	maggio 2007
<i>affinamento in bottiglia</i>	12 mesi

