



## ROTULAIA

*denominazione* IGT Toscana Ciliegiolo  
*varietà* Ciliegiolo 100%

### **note di degustazione**

*colore* rosso rubino vivo  
*profumi* di frutta rossa matura,  
fragante e fresco  
*gusto* equilibrato morbido  
e con finale persistente

### *caratteristiche del territorio di produzione*

*proprietà*  
*altimetria* 100 m s.l.m.  
*superficie*  
*esposizione* est  
*densità impianti* 3500 piante ad ha  
*sistema allevamento* cordone speronato

### *vinificazione e affinamento*

*resa ha* 70 q.li/ha  
*epoca vendemmia* metà settembre  
*conduzione vendemmia* manuale  
*pigiatura* soffice  
*contenitori fermentazione* cemento  
*temperature di fermentazione* 28°C  
*durata fermentazione* 8-10 gg  
*tempi di macerazione sulle bucce* 10 gg  
*fermentazione malolattica* svolta  
*contenitori affinamento* cemento  
*durata affinamento* 6 mesi  
*affinamento in bottiglia* 2 mesi

