



Poggio Ciliegio

MAREMMA TOSCANA  
*Indicazione Geografica Tipica*

CILIEGIOLO

*Pascioni & Cecconello*

# POGGIO CILIEGIO

Denominazione	IGT Toscana
<i>Appellation</i>	<i>IGT Toscana</i>
Varietà	ciliegiolo 100%
<i>Variety</i>	<i>ciliegiolo 100%</i>

## *Note di degustazione - Wine tasting features*

Colore	rosso rubino carico
<i>Colour</i>	<i>deep ruby red</i>
Profumi	molto complesso di frutta rossa, spezie e con note floreali
<i>Fragrance</i>	<i>full bodied red fruit, spicy with floral notes</i>
Gusto	equilibrato concentrato elegante e di estrema persistenza
<i>Taste</i>	<i>well balanced concentrated elegant and extremely persistent</i>

## *Caratteristiche del territorio di produzione - land production features*

Proprietà	Rascioni & Ceconello
<i>Property</i>	<i>Rascioni &amp; Ceconello</i>
Altimetria	100 m s.l.m.
<i>Altitude</i>	<i>100 m above sea level</i>
Superficie	1 ettaro (complessivo 5 Ha )
<i>Surface</i>	<i>1 hectare (complexively 5 Ha)</i>
Exposizione	sud-sud est
<i>Orientation</i>	<i>South-south east</i>
Densità impianti	3500 piante ad ha
<i>Plant density</i>	<i>3500 plants per ha</i>
Sistema allevamento	guyot singolo
<i>Breeding system</i>	<i>single guyot</i>

## *Vinificazione e affinamento - Wine-making and refining*

Resa	ha 70 q.li/ha
<i>Yield per ha</i>	<i>70 quintal litres per ha</i>
Epoca vendemmia	fine settembre
<i>Vintage period</i>	<i>end September</i>
Conduzione vendemmia	manuale
<i>Vintage</i>	<i>making handmade</i>
Pigiatura	soffice
<i>Grape pressing</i>	<i>soft</i>
Contenitori fermentazione	cemento
<i>Fermentation containers</i>	<i>concrete</i>
Temperatura di fermentazione	28°c
<i>Temperatura di fermentazione</i>	<i>28°c</i>
Durata fermentazione	8-10 gg
<i>Fermentation period</i>	<i>8 - 10 days</i>
Durata affinamento	15 mesi
<i>Refining period</i>	<i>15 months</i>
Tempi di macerazione sulle bucce	25 gg
<i>Maceration period of Grape skins</i>	<i>25 days</i>
Fermentazione malolattica	svolta
<i>Malolactic fermentation</i>	<i>carried out</i>
Contenitori affinamento	barriques
<i>Refining containers</i>	<i>barrique</i>
Data imbottigliamento	primavera
<i>Bottling date</i>	<i>spring</i>
Affinamento in bottiglia	12 mesi
<i>Bottle refining</i>	<i>12 months</i>

