



Rotulaia

MAREMMA TOSCANA
Indicazione Geografica Tipica
CILIEGIOLO

Azienda Agricola Cecconello

ROTULAIA

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

Note di degustazione - Wine tasting features

Colore <i>Colour</i>	rosso rubino vivo <i>bright ruby red</i>
Profumi <i>Fragrance</i>	di frutta rossa matura, fragrante e fresco <i>mature red fruit, fragrant and fresh</i>
Gusto <i>Taste</i>	equilibrato morbido e con finale persistente <i>well balanced soft and with a persisting finishing taste</i>

Caratteristiche del territorio di produzione - Land production features

Proprietà <i>Property</i>	Rascioni & Ceconello <i>Rascioni & Ceconello</i>
Altimetria <i>Altitude</i>	100 m s.l.m. <i>100 m above sea level</i>
Superficie <i>Surface</i>	2,5 ettaro (complessivo 5 Ha) <i>2.5 hectares (complexively 5 Ha)</i>
Exposizione <i>Orientation</i>	est <i>east</i>
Densità Impianti <i>Plant density</i>	3500 piante ad ha <i>3500 plants per ha</i>
Sistema allevamento <i>Breeding system</i>	guyot singolo <i>single guyot</i>

Vinificazione e affinamento - Wine-making and refining

Resa ha <i>Yield per ha</i>	70 q.li/ha <i>70 quintal litres per ha</i>
Epoca vendemmia <i>Vintage period</i>	metà settembre <i>mid September</i>
Conduzione vendemmia <i>Vintage making</i>	manuale <i>handmade</i>
Pigiatura <i>Grape pressing</i>	soffice <i>soft</i>
Contenitori fermentazione <i>Fermentation containers</i>	cemento <i>concrete</i>
Temperature di fermentazione <i>Fermentation temperature</i>	28°c <i>28° c</i>
Durata fermentazione <i>Fermentation period</i>	8-10 gg <i>8 - 10 days</i>
Tempi di macerazione sulle bucce <i>Maceration period Grape skins</i>	10 gg <i>10 days</i>
Fermentazione malolattica <i>Malolactic fermentation</i>	svolta <i>carried out</i>
Contenitori affinamento <i>Refining containers</i>	cemento <i>concrete</i>
Durata affinamento <i>Refining period</i>	6 mesi <i>6 months</i>
Data imbottigliamento <i>Date of bottling</i>	primavera <i>spring</i>
Affinamento in bottiglia <i>Bottle refining</i>	2 mesi <i>2 months</i>

