



## Ciliegiole 2011

*Cantina:* La Busattina

*Denominazione:* Toscana Maremma Rosso IGT

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Toscana

*Vitigni:* 100% Ciliegiole

*Certificati:* Biologico, Biodinamico

*Denominazione:* Toscana Maremma Rosso IGT

*Annata:* 2011

*Grado Alcolico:* 14.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* 40 mg/l

*Affinamento:* 18 mesi in Botte Grande - 6 mesi in Bottiglia

*Abbinamenti:* Cacciagione, Carni alla Brace, Formaggi Grassi, Selvaggina

*Invecchiamento:* fino al 2025

*Temperatura di servizio:* 18-20 °C

*Decantazione:* Si

## Descrizione vino

Il Ciliegiole La Busattina è un vino biodinamico rosso secco, da uve 100% ciliegiole che sorgono su un terreno arenaceo a 500 metri sul livello del mare e vengono coltivate secondo i dettami della viticoltura biodinamica, certificata Demeter. Il vigneto, certificato anche biologico e allevato a cordone speronato copre una superficie di appena mezzo ettaro. La vendemmia avviene manualmente in cassetta e la fermentazione spontanea avviene ad opera di lieviti indigeni, naturalmente presenti sulle uve. Il Ciliegiole La Busattina non subisce alcuna filtrazione e la chiarifica avviene naturalmente per via statica ovvero senza coadiuvanti chimici. Riposa due anni in botti grandi con una solforosa totale di soli 40 mg/l.

## Note di degustazione

Il Ciliegiolo de La Busattina è di colore rosso rubino con ancora qualche riflesso violaceo, impenetrabile. Al naso è ricco in profumi e complesso ma si distingue vivacemente la ciliegia matura, che pian piano cede il passo a sentori, speziati, di sottobosco, tabacco e cioccolato amaro a chiudere. I tannini di questo Ciliegiolo dell'azienda La Busattina si fanno sentire insieme ad una alcolicità ben bilanciata. Adatto all'abbinamento con piatti di notevole grassezza.