

# I Cavallini

Italia - Toscana - Manciano (GR)



**Proprietà / Fondatori** Famiglia Pirozzi e Lupinacci / Famiglia Ciacci

**Inizio Attività** 2008

**Vitivinicultura** Tradizionale

**Ettari** 11,5

**Bottiglie prodotte** 30.000

## ALICANTE MAREMMA

100% Alicante

**Zona di produzione:** Località Cavallini, Manciano (GR)

**Terreno:** argilla, medio impasto, mediamente ricco di scheletro

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** fermentazione spontanea condotta con lieviti autoctoni in tini di acciaio, macerazione sulle bucce per 3 settimane. Non filtrato

**Affinamento:** in botti di rovere per 12 mesi

**Colore:** rosso rubino chiaro

**Profumo:** note fresche di fragola e viola precedono delicate sfaccettature di spezie e terra

**Sapore:** fresco ed elegante, con tannini lievi e una gradevole mineralità. Beva succosa e fresca, finale lungo di frutta rossa e spezie

**Grado Alcolico:** 13,5% vol



Da una parte lo straordinario mare dell'Argentario e l'arcipelago toscano, dall'altra il fascino misterioso delle terre del tufo con i paesi aggrappati alle pendici delle forre protese sulle strette vallate. I Cavallini, la cui origine risale al 1800, sono immersi nelle dolci colline della Maremma Toscana, in un luogo riservato ma straordinario con 330 ettari di boschi, pascoli, seminativo, vigne ed oliveti. Dalle due vigne di Poggio Campana e Poggione nascono uve straordinarie frutto del clima mediterraneo dell'area, dove il cilieggiolo, grande nuova sfida della tenuta, ha risultati eccezionali, insieme all'Alicante che in quest'angolo di Toscana si esprime al meglio. Ospitalità, viticoltura e olivicoltura sono integrati con l'attività zootecnica di allevamento di mucche da latte e con altre coltivazioni. In un contesto bucolico, all'interno di un'azienda certificata biologica, in questo angolo straordinario della Maremma, Roberto e Nicola Pirozzi producono vini fini, eleganti e profondi dove il Vermentino e il Morellino sono perfetti interpreti di questa terra, straordinaria e generosa.