

I Cavallini

Italia - Toscana - Manciano (GR)



I Cavallini

Proprietà / Fondatori Famiglia Pirozzi e Lupinacci / Famiglia Ciacci

Inizio Attività 2008

Vitivinicultura Tradizionale

Ettari 11,5

Bottiglie prodotte 30.000

CILIEGIOLO MAREMMA

100% Ciliegiole

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 2 settimane. Non filtrato

Affinamento: in botti grandi di rovere per 12 mesi Affinamento di 3 mesi in bottiglia borgognotta

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: sensazioni di frutta fresca, tipiche di ciliegia, note balsamiche e speziate, ben integrato con il legno

Sapore: ben strutturato, beva intensa e rinfrescante, finale lungo fruttato e balsamico

Grado Alcolico: 14,5% 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 ciliegiole, 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.