

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

NINÌ TOSCANA

100% Vermentino

Zona di produzione: Località Cavallini, Manciano (GR)

Terreno: argilloso, ricco di scheletro a grana medio-fine

Vendemmia: manuale

Vinificazione: fermentazione sulle bucce con lieviti indigeni, follatura manuale per tutto il periodo di fermentazione. Controllo naturale della temperatura in piccoli tini da 10 quintali.

Svinatura con torchiatura soffice

Affinamento: affinamento per 12 mesi in botti di acacia da 5 hl dove si svolge la malolattica. Bâtonnage settimanale

Colore: giallo dorato

Profumo: intense sensazioni olfattive che spaziano dai fiori bianchi, frutta matura e le erbe spontanee della macchia mediterranea. Note terziarie di liquirizia e miele

Sapore: beva elegante e minerale, corpo morbido con finale lungo e rinfrescante

Grado Alcolico: 13% 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.