

I Cavallini

Italia - Toscana - Manciano (GR)



I Cavallini

SANGIOVESE MAREMMA

100% Sangiovese

Zona di produzione: Località Cavallini, Manciano (GR)

Terreno: terreno argilloso con trama rocciosa

Vendemmia: manuale

Vinificazione: Fermentazione spontanea in acciaio inossidabile con lievito indigeno

Affinamento: in barrique per 12 mesi

Colore: rosso rubino

Profumo: fruttato e intenso

Sapore: Elegante e rotondo con tannini setosi, una sensazione finale fresca e fruttata

Grado Alcolico: 14,5% vol

Proprietà / Fondatori Famiglia Pirozzi e Lupinacci / Famiglia Ciacci

Inizio Attività 2008

Vitivinicultura Tradizionale

Ettari 11,5

Bottiglie prodotte 30.000



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.