

Canapone

CILIEGIOLO



CANAPONE

Questo era il soprannome dell'ultimo Granduca di Toscana, Leopoldo II di Lorena che contribuì tra gli altri alla bonifica della nostra Maremma, ma anche il nome di un vino che veniva prodotto in passato da nostro Babbo, che abbiamo adesso deciso di rispolverare in una veste ed in un prodotto tutto nuovo per la nostra cantina, un ciliegiolo in purezza, il Canapone, buono anche fresco durante l'estate.

Tipologia prodotto:

D.O.C. Maremma Toscana Ciliegiolo

Zona di origine:

i vigneti sono situati in bassa collina a Cupi una piccola frazione del comune di Magliano in Toscana, nota per le grandi qualità dei terreni molti dei quali destinati proprio a vigneto.

Forme d'allevamento:

i vigneti sono allevati a guyot, con orientamento dei filari da nord a sud garantendo quindi un'ottima intercettazione della radiazione solare; tale posizione assicura una buona sommatoria termica nel corso della maturazione. La carica di gemme a pianta va da 6 a 8, a seconda del loro vigore; sesti d'impianto di 2,70m. X 0,80m.

Vitigni:

Ciliegiolo 100%

Vendemmia:

Avviene in genere nella 1^a o 2^a decade di settembre, tra le prime uve rosse a venir raccolte, in seguito alla valutazione dei principali parametri di maturità fenolica dell'uva.

Vinificazione:

L'uva, dopo una soffice diraspa-pigiatura, viene avviata alla fermentazione a temperatura controllata, caratterizzata da frequenti rimontaggi e déléstage e finalizzata ad esaltare i profumi ed i colori di questo vitigno.

Maturazione:

Il vino viene poi conservato in vasche d'acciaio inox fino alla primavera inoltrata, momento giudicato ideale per l'imbottigliamento del prodotto

Affinamento:

Minimo 60 gg. in bottiglia.

Colore:

Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.

Bouquet:

La ciliegia e le note di frutta rossa fresca ed intensa la fanno da padrone.

Degustazione:

Un vino di buona struttura e piacevolezza, facile da bere ed abbinare, anche con piatti di pesce a base rossa, come zuppe ad esempio.

Temperatura di servizio:

18° C ma durante l'estate anche fresco a 12-14° C

This was the nickname given to the last Grand Duke of Tuscany, Leopoldo II of Lorraine who contributed, along with others, to the reclamation of our Maremma. Moreover, this was also the name of a wine which was produced in the past by our Father, one which we have now decided to refresh into a completely new product for our winery, named "Canapone", made in purity of a variety of a red vine grape known as "Ciliegiolo", which can also be enjoyed fresh during the summer.

Product type:

D.O.C. Maremma Toscana Ciliegiolo

Area of Origin:

The vineyards are located in the low hills of Cupi, a small fraction of the municipality of Magliano in Toscana, known for the great quality of its lands, many of which are destined for vineyards.

Type of farming:

The vineyards are raised using the Guyot system, with the orientation of the rows from north to south, thus ensuring excellent interception of solar radiation; this position ensures a good thermal summation during maturation. The number of buds per plant ranges from 6 to 8, depending on their strength; planting pattern and layout of 2.70m. X 0.80m.

Grapes:

Ciliegiolo 100%

Harvest:

Generally takes place in the first twenty days of September, "Ciliegiolo" is among the first red grapes to be harvested, following the evaluation of the main phenolic maturation parameters of the grapes.

Vinification:

After a soft destemming-pressing process, the grapes are fermented at a controlled temperature, characterised by frequent reassembling and offloading, and aimed at enhancing the aromas and colours of this vine.

Maturation: The wine is then stored in stainless steel tanks until Late spring, a moment considered ideal for the bottling of the product.

Refinement:

Minimum 60 days in the bottle before sale.

Color:

Intense ruby red, with violet reflections.

Bouquet:

Cherry and notes of fresh and intense red fruit are the predominant features.

Taste:

A wine with good structure and pleasantness, easy to drink and combine, even with fish dishes containing a red-sauced base, such as soups for example.

Serving Temperature:

18°C but during the summer it could also be enjoyed cooled at 12-14 ° C



il vino è arte in bottiglia



slsantalucia

AZIENDA AGRARIA SANTA LUCIA
S.S. Aurelia 264. Fonteblanda (GR) - Tuscany - ITALY
Tel. +39 392 9506975 - mail: cantinasantalucia@gmail.com
www.azsantalucia.com



azsantalucia



@AzSantaLucia