

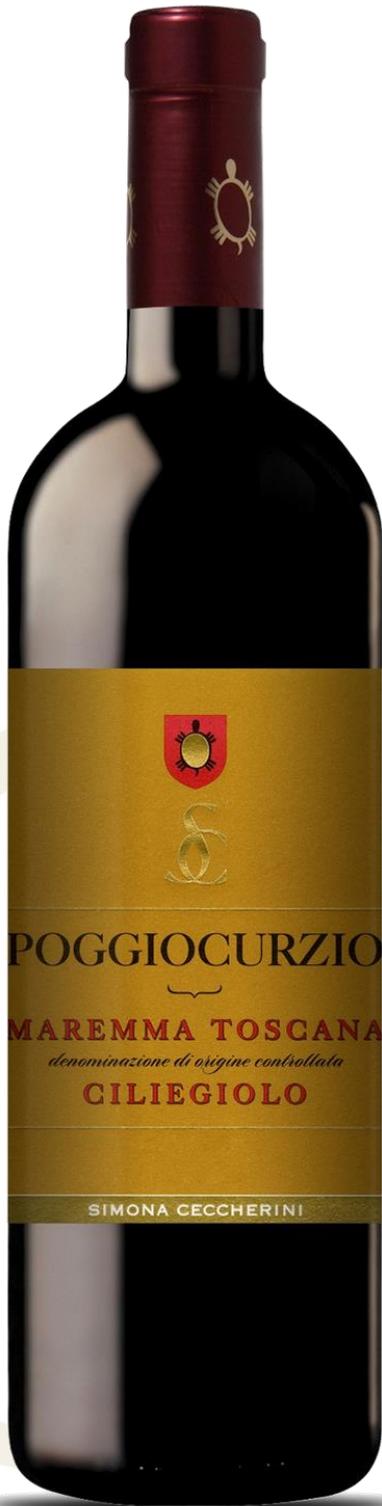


# POGGIOCURZIO

MAREMMA TOSCANA

*denominazione di origine controllata*

CILIEGIOLO



Der Name der Rebsorte, der auf Deutsch „Sauerkirsche“ bedeutet, verweist auf die Frucht und ist ebenso rund und verführerisch wie die Kirsche selbst. Die Rebsorte Ciliegiole, die Pilger einst von ihrer Wallfahrt nach Santiago de Compostela mitbrachten, ist gewissermaßen die Hausrebe der Maremma. Die Landwirte dieser Gegend im Landesinneren der südlicheren Toskana sicherten sich die Anhöhen in den besten Lagen und bauten dort ihre Reben und Früchte auf einfache und natürliche Art an. An diesem Vorbild orientiert sich der **POGGIOCURZIO**, ein moderner Wein mit historischen Wurzeln, der sich wie seine Namensgeberin, die Kirsche durch seinen fruchtigen, reinen und vollmundigen Geschmack auszeichnet.

## Weinberg POGGIO

**Rebstock:** 100% Ciliegiole

**Anbaujahr:** 2006

**Pflanzweite:** 1,80 x 0,80 m **Pflanzdichte:** 6944 Rebstöcke pro Hektar

**Bodentyp:** silizium- und kalkhaltiger Lehmboden mit Schwemmlandanteilen

**Hangausrichtung:** Süden **Höhe:** 200 m ü. M.

**Reberziehung:** Guyot-Schnitt

**Bewirtschaftungsart:** ökologisch (zertifiziert)

**Unkrautvernichtung:** maschinell

**Düngung:** organisch (Stalldung), Mischsaat (Hülsenfrüchte, Gräser) für Gründüngung

**Gewicht pro Rebstock:** 900 Gramm (entsprechen einem Ertrag von 50 qt/ha)

**Zeitpunkt der Lese:** Ende August / Anfang September je nach Wetterlage

## Vinifikation

**Art der Lese:** Auswahl der Weintrauben an den Rebstöcken und Ernte per Hand in Kisten von 18 kg

**Traubenselektion:** Auswahl der Weinbeeren nach dem Entrappen auf dem Sortiertisch

**Pressen der Trauben:** erfolgt nicht

**Befüllen der Behälter:** nach dem Schwerkraftprinzip ohne Einsatz von Pumpen

**Gärbehälter:** Kleine konische Abschnitt in Französisch Eiche / Slawonien (30 Hl)

**Art der Gärung:** Spontangärung

**Art der Hefe:** wilde Hefen

**Mazeration:** 15 bis 18 Tage mit manuellem Durchmischen und Remontage

**Ausbau:** 12 Monate in Französisch und Slawonien Eichenfässern abgeschnitten

**Reifung:** 6 Monate in der Flasche

**Alkoholgehalt:** 13,5 Vol.-% entsprechend dem Jahr

## Der Wein

**Farbe:** sattes Rubinrot mit violetter Rand.

**Bukett:** intensiv mit Aromen nach Vanille und roten Früchten und den für die Rebsorte typischen Noten.

**Geschmack:** sehr ausgewogen und rund mit schöner Säurestruktur. erinnert an in Alkohol eingelegte Kirschen.

**Ideal zu:** jeder Art von Speisen, vor allem zu Nudeln mit Tomate und Basilikum, weißem Fleisch, Spiegelei, Schafsmilchkäse (z. B. Pecorino) und rotfleischigem Fisch.

**Lagerfähigkeit:** mind. 5 Jahre. Mittleres Alterungspotenzial. Sollte getrunken

SIMONA CECCHERINI