



## POGGIOCURZIO

TOSCANA *indicazione geografica tipica*  
CILIEGIOLO



Il nome del vitigno rimanda all'aspetto della sua bacca, rotonda e seducente come una bella ciliegia.

Il ciliegiole è uva di casa in Maremma portata dai pellegrini di ritorno da San Jacopo de Compostela. Ad essa gli agricoltori delle zone più interne di questa parte meridionale di Toscana riservavano i "poggi" meglio esposti, curando la vigna ed il suo frutto in maniera semplice e naturale.

Questi riferimenti hanno ispirato il **POGGIOCURZIO**, un vino moderno ma con radici antiche, fruttato e pulito, succoso come la sua ciliegia.

### Vigneto POGGIO

**Vitigno:** 100% Ciliegiole

**Anno di impianto:** 2006

**Sesto:** metri 1,80 x 0,80

**Densità:** 6944 viti per ettaro

**Suolo:** argilloso con alluvioni siliceo-calcaree

**Orientamento versante:** sud **Altitudine:** 200 metri s.l.m.

**Forma di allevamento:** guyot

**Gestione:** biologica certificata

**Diserbo:** meccanico

**Concimazione:** organica (letame compostato), semina di miscugli (leguminose, graminacee) per sovescio

**Carico per vite:** 900 grammi pari a un raccolto di 50 qt/ha

**Data di vendemmia:** Fine agosto/inizio settembre secondo condizioni climatiche

### Cantina

**Vendemmia:** grappoli selezionati in vigna e raccolta manuale in cassette da 18kg

**Selezione:** dopo la diraspatura, sugli acini su tavolo di cernita

**Pigiatura:** assente

**Riempimento tini:** per caduta senza uso di pompe

**Vinificazione:** Tini troncoconici in Rovere Francese/Slavonia (da 30 Hl)

**Fermentazione:** spontanea

**Lieviti:** indigeni

**Macerazione:** per 15/18 giorni con follature manuali e rimontaggi

**Elevazione:** 12 mesi in vasche troncoconiche di Rovere Francese e di Slavonia

**Affinamento:** per 6 mesi in bottiglia

**Grado alcolico:** 13,5% vol variabile secondo l'annata

### Vino

**Colore:** rosso rubino pieno con unghia rubino.

**Sentore:** Intenso di vaniglia e frutti rossi con note tipiche del vitigno.

**Gusto:** Ben equilibrato e rotondo con una buona spina acida. Ciliegia sotto spirito.

**Abbinamenti:** Accattivante con ogni pietanza, in particolare con spaghetti al pomodoro e basilico, carni bianche, uovo al tegamino, formaggio pecorino, pesce a carne rossa.

**Longevità:** Oltre 5 anni. Medio invecchiamento. Da godere per la sua tipica freschezza

**SIMONA CECCHERINI**

Simona Ceccherini - Costa Sassone, 23 - 58024 Massa Marittima - Grosseto - Italia

[www.simonaceccherini.it](http://www.simonaceccherini.it)

[office@simonaceccherini.it](mailto:office@simonaceccherini.it) - [info@simonaceccherini.it](mailto:info@simonaceccherini.it)