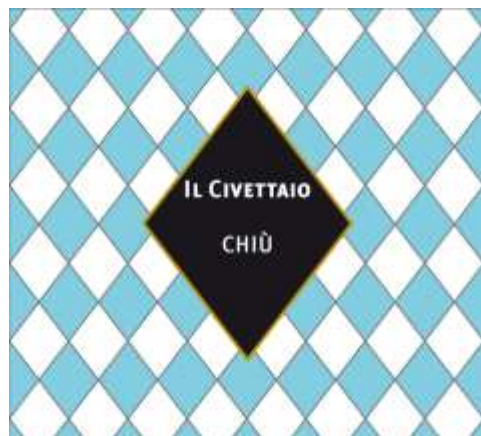


CHIU'- Rosato - IGT Maremma Toscana

da agricoltura biologica –certificato da ICEA



Comune di produzione:	Civitella Paganico (Gr)
Uve	Sangiovese 65% Alicante 35%
Numero Bottiglie prodotte	3.000
Vigneto:	Campo dei Montagnoli e Poggio al Commessario
Anno di impianto	2001
Esposizione	Sud e Sud- est 140 m slm
Terreno	Franco argilloso con scheletro frequente
Sistema di allevamento	Guyot doppio; 5050 piante per ettaro

Resa per ettaro:	40 quintali
Vendemmia:	manuale
Fermentazione	In vasche d'acciaio
Affinamento:	In vasche d'acciaio
Epoca di imbottigliamento	Aprile; il vino non e' filtrato

Produzione Chiu' prende il nome dal canto del Chiurlo, l'assiolo, durante le notti di primavera nel periodo in cui Chiu' viene imbottigliato. Chiu' è il frutto di una raccolta selezionata di grappoli di Sangiovese 65% e di Alicante 35%, leggermente anticipata. I nostri vigneti sono in produzione biologica (certificata da ICEA); vengono applicati solo rame e zolfo in determinati periodi. La lavorazione del suolo è esclusivamente meccanica e manuale senza uso di diserbanti; per fertilizzare viene applicata la tecnica del sovescio con fave o sulla.

Grazie all'ubicazione dell'azienda, circondata solo da boschi e quindi lontana da altre coltivazioni, si ha un ambiente sano che aiuta la coltivazione biologica. A luglio si effettua il diradamento dei grappoli contenendo la resa media per pianta attorno al chilo. La raccolta avviene esclusivamente in modo manuale con attenta selezione in vigna; l'uva viene raccolta in cassette da circa 20 kg e portata direttamente in cantina. La vinificazione avviene attorno ai 16°gradi con fermentazione prolungata in solo acciaio. Dopo alcuni travasi viene imbottigliato all'inizio di aprile. La produzione annua si aggira sulle 3.000 bottiglie.

Il colore e' brillante, rosa melograno intenso. Al naso si sentono pronunciati e freschi profumi di fragola e ciliegia, con note di violette e sentori di ciclamino.

Piacevole da bere, fresco e dal sapore delicato; si accompagna ad antipasti, paste asciutte, pollami e carni bianche, sformati e insalate. Con solo 12,5% di alcol e' un ottimo aperitivo o accompagnamento ad un pasto leggero.

Recensioni: Slowine 2011 definisce Chiu' (Civettaio Rosa) uno dei migliori rosati di Maremma.



Il Civettaio – Agriturismo e Az, Agricola Biologica e Biodinamica in Maremma – www.civettaio.it

Loc. Civettaio - Civitella Paganico - (GR) – Tel. 39 (0) 348 729 9229 - info@civettaio.it



Il Civettaio – Agriturismo e Az, Agricola Biologica e Biodinamica in Maremma – www.civettaio.it
Loc. Civettaio - Civitella Paganico - (GR) – Tel. 39 (0) 348 729 9229 - info@civettaio.it