

# IL CIVETTAIO

AZIENDA AGRICOLA



## CHIÙ' Igt

*Toscana Rosato - biologico*

Chiu' prende il nome dal canto del Chiurlo, l'Assiolo, che durante le notti di primavera, nel periodo in cui Chiu' viene imbottigliato, canta sul pino di fronte a casa. Chiu' è il frutto di una raccolta selezionata di solo grappoli di Sangiovese leggermente anticipata

La vinificazione avviene attorno ai 17°gradi con fermentazione prolungata in solo acciaio. Dopo alcuni travasi viene imbottigliato a marzo.

**COMUNE DI PRODUZIONE:** Civitella Paganico (Gr)

**UVE:** Sangiovese 100%, bottiglie prodotte 2.500

**VIGNETO:** Campo dei Montagnoli

**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:** 50 quintali

**VENDEMMIA:** manuale

**LIEVITI:** Autoctoni

**Caratteristiche:** il colore è un rosa pallido, buccia di cipolla. Fresco al naso con persistenti note di fragola e sentori di ciclamino.

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