

La Piana



Cristino

Nome del vino e denominazione Aleatico Toscano IGT “Cristino”

Annata 2009

Nome del vigneto/i : La Piana

Vitigno: aleatico

Età media delle viti: 9 anni

Forma di allevamento: cordone speronato

Densità di impianto(ceppi/ha): 4000 viti / ha

Produzione per ceppo(Kg/pianta): 1,5

Produzione per ettaro (q/ha):

Trattamenti in vigna : zolfo e rame consentiti in agricoltura biologica

Fertilizzanti: concime biologico stallatico mucca e ovino

Data inizio e modalità di vendemmia: metà settembre – vendemmia manuale

Vinificatori in (materiale):

Acciaio inox.

Tipo e durata della macerazione:

Macerazione media 10 gg.

Eventuale affinamento in acciaio (durata):

10 mesi in acciaio

Eventuale affinamento in legno (tipologia e durata):

Nessun passaggio in legno.

Eventuale affinamento in bottiglia:

Minimo 6 mesi.

Numero di bottiglie prodotte: 4000

Titolo alcolometrico: 13 % vol

Zuccheri: 155 g/l

Descrizione organolettica e considerazioni:

Profumi intensi di amarene, mirto, macchia mediterranea, erbe aromatiche. L'attacco è dolce, gustosissimo, fragrante, lungo, semplicemente delizioso (Guida Vini d'Italia – L'Espresso 2011)

Brillante veste color granata con un accento aranciato ed è uno specchio straordinariamente fedele della terra da cui nasce. Gli aromi sono la summa della macchia mediterranea (rosmarino, mirto, elicriso, pino) con un controcanto dolce che li rende irresistibili; il palato è perfettamente corrispondente, dolce con misura e dotato della necessaria freschezza, con un centro bocca denso senza eccessi ed un finale incantevole per eleganza e sapida succosità (Guida "Slow Wine 2011" a cura di Slow Food)

ABBINAMENTI:**Abbinamenti Vino Aleatico Cristino:**

- Cioccolato (consigliato fondente 60% o gianduiotti)
- Pasticceria secca
- Castagne (e dolci a base di farina di castagne)
- Formaggi (meglio stagionati tipo pecorini toscani o parmigiano reggiano) o freschi di capra
- Sigari toscani (ad esempio il Soldati)

Abbinamenti confettura di Uva Aleatico:

- Degustazioni di formaggi
- Dolci (es. crostate o cheese cake)
- Pane nero (tipo di segale o di cereali)

Gelatina di vino Aleatico o di mirto

- Degustazioni di formaggi
- Bolliti di carne
- Dolci tipo panna cotta, semifreddi allo yogurt, Gelato alla crema (da usare come top al posto dei frutti di bosco o del cioccolato)