



**CELESTINA FE'**  
*Boutique Winery in Tuscany*

## Description

The base of Celestina Fe ', our first wine, is Sangiovese 100%.

The Sangiovese grape variety abandons itself to the territory: the territory always wins upon wine. The Celestina Fe' has fully complied our aim: to enclose the features of Maremma land in a glass.

## Features

**Harvest:** from September 20<sup>th</sup> to October 10<sup>th</sup>. Hand harvested in small crates.

**Vineyard:** All the vineyards are farmed are planted at high density (6.500 vines per hectare). The training method is at low rammed cordon

**Grapes:** Sangiovese 100%.

**Wine making:** occurs half in steel bath and half in large oak casks. After the racking, we go until March with batonnage on lees, to obtain more color and body.

**Maturing and refinement:** A few months in bottle.

**Time storage vintage 2014:** 8/10 years.

**Analytic data:** Alcohol 14,50 gr/l - Total acidity 5,10 g/l  
– net extract 31,50 g/l.

**Organoleptic features:** Intense ruby red.

At first, this Morellino releases key notes of fruit, ripe blackberry, then you perceive those more complex, tertiary notes like the Mediterranean woods, rosemary and a balsamic note which complemented the analytic complexity of this wine. In mouth it shows a great body: lively tannins, you feel the flavor given from the closeness to the sea.

Elegance is king in this wine, the first born for which we always seek the highest quality, for it leaves a memory and a great pleasure.



## Azienda Agricola Celestina Fe'

Podere Pian dei Pini 9 - Loc. Cupi – Montiano - 58051 Magliano in Toscana (GR)

Tel.: +39 (0)564 589937 - Mob: +39 339 6774045

info@celestinafe.com - www.celestinafe.com



**CELESTINA FE'**  
*Boutique Winery in Tuscany*

## Descrizione

La base del Celestina Fe', il nostro primo vino, è Sangiovese al 100%.

Il Sangiovese è un vitigno che si abbandona al territorio: è il territorio che vince sempre sul vino. Il Celestina Fe' ha rispettato in pieno il nostro intento: racchiudere la Maremma in un bicchiere.

## Caratteristiche

**Vendemmia:** dal 20 settembre al 10 ottobre. Uve raccolte tutte a mano, in cassetta.

**Vigneto:** tutti i vigneti sono allevati con il criterio di alte densità (6.500 ceppi per ettaro). La forma di allevamento è tutta a cordone speronato basso.

**Uve:** Sangiovese 100%.

**Vinificazione:** la vinificazione avviene per metà in vasca di acciaio e per metà in botte grande di rovere. Dopo la svinatura si continua fino a marzo con batonnage sulle fecce, per estrarre ancora più colore e corpo.

**Maturazione e affinamento:** alcuni mesi in bottiglia.

**Longevità annata 2014:** 8/10 anni.

**Dati analitici:** alcool 14,50 gr/l – acidità totale 5,10 gr/l – estratto secco totale 31,50 gr/l.

**Analisi organolettica:** rosso rubino intenso.

Al primo impatto con questo Morellino si percepiscono gli aromi primari della frutta, la mora matura, per poi sentire quelli più complessi, gli aromi terziari come la macchia mediterranea, il rosmarino e una nota di balsamico, che chiude la complessità analitica di questo vino. In bocca, è di grande corpo: tannino vivace, si avverte la sapidità che gli dona la vicinanza al mare.

L'eleganza fa da padrona in questo vino, il primo creato ma per il quale ricerchiamo sempre il massimo della qualità, perché lasci un ricordo e una grande piacevolezza.



### Azienda Agricola Celestina Fe'

Podere Pian dei Pini 9 - Loc. Cupi - Montiano - 58051 Magliano in Toscana (GR)

Tel.: +39 (0)564 589937 - Mob: +39 339 6774045

info@celestinafe.com - www.celestinafe.com