



CELESTINA FE'
Boutique Winery in Tuscany

Description

The basis of this DOC Maremma is Sangiovese. The addition of Merlot gives the wine softness and Petit Verdot gives great spicy aromas.

We chose French grapes why requested from the ground that we purchased in 2004.

It was indeed a land where French vines would have given their best expression. So it was and it gave this very pleasant wine.

Features

Harvest: from September 10th to October 10th. Hand harvested in small crates.

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

Grapes: Sangiovese 85%, Merlot 10%, Petit Verdot 5%.

Wine making: it occurs half in steel bath and half in large oak casks. After the racking, we go on until March with batonnage on lees, to extract polyphenols and anthocyanins for a better color and structure.

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.

Mixture of primary fruit flavors: cherry, blackberry and ripe melon, with notes of red and black pepper. The pleasure is immediate, aromas invite to drink. In mouth, the soft texture is combined with a long-lasting aftertaste; savoury taste at the end. The strong and firm body, soft tannins make this wine very pleasant.



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 di questo DOC Maremma è Sangiovese. L'aggiunta di Merlot dona al vino morbidezza e il Petit Verdot gli regala grandi aromi speziati.

La scelta di vitigni francesi ci è stata richiesta dal terreno che abbiamo acquistato nel 2004.

Era infatti un terreno in cui i vitigni francesi avrebbero dato la loro migliore espressione. Così è stato ed è nato questo vino di grande piacevolezza.

Caratteristiche

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

Vigneto: cordone speronato basso, alta densità di ceppi per ettaro (6.500 ceppi per ettaro).

Uve: 85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Petit Verdot.

Vinificazione: la vinificazione avviene in vasca di acciaio. Dopo la fermentazione malo lattica, si continua con batonnage fino a marzo. Le fecce vengono tenute in sospensione per estrarre ancora polifenoli e antociani, utili per la conservazione del vino.

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 34,00 gr/l.

Analisi organolettica: rosso rubino intenso.

Mescolanza di aromi primari di frutta: ciliegia, mora e melone maturo, con note di peperone rosso e pepe nero. La sua piacevolezza è immediata e gli aromi invitano a berlo. In bocca, la sua grande morbidezza è abbinata ad una notevole persistenza e chiude in sapidità. Il corpo forte e deciso, il tannino morbido lo rendono molto piacevole.



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