



# LA TESA

VINO CILIEGIOLO IGT TOSCANA RISERVA

---

*Fattoria Santa Lucia - Pisa*

# PRESENTAZIONE AZIENDA

- ❖ Da anni riteniamo fermamente che il vino di alta qualità deve essere anche il più naturale possibile, così i nostri vini rossi biologici vengono prodotti iniziando dalla scelta dei vitigni autoctoni e cloni selezionati dalle tradizioni agricole locali della zona.
- ❖ La fattoria Santa Lucia si trova su una collina circondata da vigneti, e ci reputiamo fortunati perchè in queste terre da secoli le viti producono con grande generosità frutti naturali di alta qualità.
- ❖ Tutti i nostri vini sono prodotti utilizzando solo uve biologiche dei nostri vigneti, al fine di garantire la tracciabilità di ogni passaggio di produzione.

A decorative white floral border with intricate scrollwork and leaf patterns surrounds the central text. The border is set against a dark background.

# FATTORIA SANTA LUCIA

❖ I nostri terreni sono argillosi con presenza di sabbia, fresca e ben drenata, esposti a sud e sud-ovest, in una gamma eccellente di temperatura, dal giorno alla notte, grazie a delle correnti di aria che si muovono dal Mar Mediterraneo, lungo la valle Era fino alle montagne dell'Appennino, consente di dare ai nostri vigneti tutti i componenti per la produzione di uve biologiche e vini di indubbia eccellenza.

# VINI BIOLOGICI

- ❖ La forte selezione nel vigneto e in cantina ammette solo grappoli perfettamente sani , per ottenere un vino secondo le più severe pratiche biologiche e di qualità.
- ❖ L'agricoltura è conforme alla legge europea CE 2092/91 sull'agricoltura biologica.
- ❖ La certificazione biologica, è rilasciata dal Consorzio per il controllo dei prodotti biologici, denominato ICEA
- ❖ Inoltre siamo tra le pochissime aziende agricole Toscane a produrre un esclusivo vino Cilegiolo in purezza e sicuramente siamo gli unici a farlo biologico.





**DESCRIZIONE**  
CLILIEGIOLO



## LA TESA – IGT TOSCANA RISERVA

*La tesa 100% Ciliegiolo di Toscana IGT è un vino di monovitigno composto esclusivamente da uve ciliegiolo.*

*Il Ciliegiolo è un vitigno tipico Toscano ed in particolar modo autoctono dei territori della Val d'Era già conosciuto ai tempi degli Etruschi.*

*L'attuale vigna di Ciliegiolo è stata reimpiantata dieci anni fa con innesti provenienti da un'antica vigna del luogo.*

*Questa operazione è stata seguita per la salvaguardia dei vigneti autoctoni dalla Università di Pisa tramite l'istituto e il dipartimento di viticoltura, il quale tutt'ora segue l'impianto dal punto di vista agronomico con microvinificazioni.*

*Il Ciliegiolo nel mese di giugno subisce una severa potatura verde dei cui effetti la pianta beneficia in modo rilevante: sia perché non subisce stress idrici estivi (in caso di ridotte piogge) sia perché la pianta potrà portare a termine la maturazione con maggior facilità dato che ogni vite porterà a maturazione un unico grappolo di circa 1 KG da cui nascerà un'unica bottiglia.*

## LA TESA

*La natura dell'uvaggio unitamente alla severa potatura verde rendono il Ciliegiolo un vitigno estremamente precoce tanto che a fine agosto primi giorni di settembre è già possibile effettuare la vendemmia.*

*La vendemmia viene effettuata a mano in cassette da circa 20 kg; subito dopo l'uva subisce la fermentazione alcolica e la successiva macerazione sulle bucce per circa tre settimane in tini di acciaio inox a temperatura controllata.*

*Dopo tale periodo il vino viene trasferito in tonneaux da lt 500 per circa 12 mesi di invecchiamento e circa 6 mesi in bottiglia per l'affinamento.*



## DATI DEGUSTATIVI

**Colore:** *rubino intenso con riflessi violacei*

**Profumo:** *piacevole e intenso; evidenti note di frutta rossa, spiccano le sensazioni speziate che ricordano il tabacco, il sottobosco ed il cacao*

**Sapore:** *ottima struttura di grande equilibrio e armonia, con tannini ben maturi e dolci, grande sapidità e notevole forza acida. Sensazioni di estrema piacevolezza. Finale di prolungata persistenza*

**Gradi:** *13,5% vol.*

**Servire a:** *18-20 C*

**Produzione:** *30.000 bottiglie*



## PARLARE DEL CILIEGIOLO

❖ *“Parlare del Ciliegiole vuol dire parlare di antiche tradizioni rurali, di quando già da metà Ottocento i bambini del luogo insieme alla propria famiglia vendemmiavamo quest’uva spalla a spalla con i vicini del podere, e da allora, questa raro vitigno dona un vino di grandissimo spessore, che termina il suo essere in un piacere vellutato ed appagante. Parlare del Ciliegiole significa parlare di un vino conosciuto come INVITATO D' OBBLIGO per ogni cena tra innamorati o amici di lunga data, per esclusivi incontri di lavoro o per festeggiare eventi importanti.*

## CALDE NOTE DI CILIEGIA

❖ *Con il Ciliegiolo non abbiamo mai ricercato l'omologazione gustativa perché sarebbe un grosso sbaglio quando si punta così fortemente su un vitigno raro e autoctono.*

❖ *Il colore è rubino intenso con riflessi violacei , come la ciliegia amarena appena spremuta, l'esperienza degustativa è assolutamente unica, assecondando al massimo la sua natura forte ed indomabile, ogni annata racconta il suo bouquet, che lascia nel palato calde note di ciliegia ed amarena in cui si insinuano delicate vibrazioni di frutta e spiccate sensazioni speziate che ricordano il tabacco, il sottobosco ed il cacao.*

# CONTATTI

❖ *Con il suo carattere forte ed indomabile è un vino che sicuramente racconta bene la sua terra di origine, terra di mezzo tra il mare e la montagna che con le sue dolci curve si adatta ai venti di ogni quadrante, senza perdere mai le sue peculiari caratteristiche. Se è vero che una sola emozione importante non può essere raccontata neanche da 1000 parole, per conoscere veramente il Ciliegiole non c'è altra via che l'intenso piacere degustativo.*

❖ *Vi invitiamo a contattarci ORA*

❖ *Per informazioni all'indirizzo: [tuscanywinery@gmail.com](mailto:tuscanywinery@gmail.com)*