



80% CILIEGIOLO
20% SANGIOVESE

PRODOTTO CON UVA
COLTIVATA DA
AGRICOLTURA BIOLOGICA
VINO ROSSO
PRODOTTO IN ITALIA
TUSCANY
ITALY



CHERUBINO

L'Eccellenza della Fattoria Santa Lucia

Sin dalla sua nascita il Cherubino si è imposto, come nelle intenzioni della proprietà, quale vino di alta gamma e di assoluta qualità, massima espressione delle potenzialità del luogo e dell'Azienda. Ultima etichetta a nascere dai vitigni della Fattoria Santa Lucia il Cherubino è stato presentato al pubblico nel 2014, durante la notte di San Giovanni, il 24 giugno.

È il frutto di un abbraccio tra Sangiovese, Canaiolo e Ciliegiolo e di un raffinato processo di viticoltura, seguito da un meticoloso affinamento in tonneau di 14 mesi. Il Cherubino vuole ricordare le brezze marine che nelle sere estive raggiungono e rinfrescano i nostri vitigni: al naso è estremamente elegante e ricorda per aromi e profumi i vini della costa degli Etruschi. Si consiglia di versarlo in un decanter 30 minuti prima di servirlo.



Classificazione:

IGT (*Indicazione Geografica Tipica*)

Uvaggio:

60% Sangiovese BIO
20% Canaiolo BIO
20% Ciliegiolo BIO

Colore:

Rosso rubino brillante, vivace e intenso, che si distingue per la sua luminosità e profondità nel bicchiere.

Vinificazione e affinamento:

Fermentato in vasche di acciaio inox per 20 giorni (24°-26° gradi). Affinato per 14 mesi in botti francesi e 6 mesi in bottiglia

Note organolettiche:

Profumo caratterizzato da un leggero sapore di cuoio e tabacco, arricchito da un accenno di bacche nere. Gusto morbido, di buona struttura, equilibrato e persistente. Alcool 14,0% Vol.

Note degustative:

Si abbina perfettamente a carni rosse, salumi e carni cotte fredde, salsa rossa e carni bianche.



FATTORIA
SANTA
LUCIA

Prodotto e imbottigliato all'origine da Società Agricola Fattoria Santa Lucia s.s.a. - Pontedera Toscana Italia

l'armonia dei paesaggi, composta nei secoli dall'ordinato lavoro dell'uomo.