

CASTIGLIONE DELLA PESCAIA (GR)

Cacciagrande

Frazione Tirli Località Ampio tel. 0564 944168 www.cacciagrande.com info@cacciagrande.com

14 ha - 80.000 bt

sconto -10%

VITA - Il giovane Bruno Tuccio conduce Cacciagrande con grande passione e con un'attenzione costante e rigorosa, alla ricerca delle migliori tecniche di coltivazione e vinificazione. La visita quest'anno è stata un vero piacere: ad ascoltare Bruno si impara sempre qualcosa, anche quando parla del suo interesse "critico" per la chimica, in base al quale studia con grande precisione gli interventi da attuare in campo e la direzione futura da far prendere all'azienda.

VIGNE - La maggior parte dei vigneti si trova nella pianura antistante la cantina. Buona l'esposizione alla luce del sole e ai venti, fattori importanti per la salute dell'uva. Va detto poi che Bruno segue con cura quasi maniacale tutte la fasi del ciclo vegetativo. Terreni poco argillosi, con una buona composizione scheletrica, sono allevati prevalentemente a cordone speronato con densità di circa 4.700 ceppi per ettaro.

VINI - In cantina funziona un impianto a pannelli solari per l'ottimizzazione delle risorse energetiche. Il Castiglione 2012 (@ petit verdot, syrah; 6.000 bt; 18 €) dopo 14 mesi in tonneau offre note fruttate dolci, è speziato, succoso e con un finale fresco. Il Cortigliano 2012 (O syrah, sangiovese, petit verdot; 20.000 bt; 11 €) affina brevemente in barrique usata e sfoggia un naso ampio con profumi mediterranei. Sorso tonico ed equilibrato. Il Maremma Toscana Rosso 2013 ( sangiovese, cabernet sauvignon, merlot; 30.000 bt; 8 €) fa solo acciaio, ha buona bevibilità ed è in perfetto equilibrio tra acidità e succo. ll Viognier 2013 (O 15.000 bt; 10€) ha un saldo di vermentino. Bel frutto bianco croccante, fresco al palato, da bere con gioia.

CONCIMI organico minerali, letame in pellet FITOFARMACI chimici, rame e zolfo DISERBO meccanico LIEVITI selezionati UVE 100% di proprietà CERTIFICAZIONE nessuna