

il
Cacciato



Tavola Rosso

Varietà:

Sangiovese, Canaiolo,
Ciliegiolo, Colorino,
Mammolo, Alicante,
Trebiano, Malvasia,
Pulcinculo
e Canaiolo Bianco

Vigne:

Pietra del Diavolo

Impianto:

1970 Guyot e
Cordone speronato,
densità 3300 ceppi/ha

Suolo:

argilloso calcareo con
presenza di fossili

Appassimento:

6 mesi

Fermentazione:

lieviti indigeni
in caratello

Affinamento:

8 anni in caratello

Produzione:

300 bottiglie circa

So2:

20 mg/l

Variety:

San Giovese, Canaiolo,
Ciliegiolo, Colorino,
Mammolo, Alicante,
Trebiano, Malvasia,
Pulcinculo
and Canaiolo Bianco

Vineyards:

Pietra del Diavolo

Layout:

1970 Guyot and spurred
cordon, plant density
3300 per hectare

Soil:

clayey, calcareous
with fossils

Drying period:

6 months

Fermentation:

native yeasts
in small casks

Ageing:

8 years in small casks

Production:

300 bottles almost

So2:

20 mg/l



Il Cacciato è il nostro gioiello, ispirato alla tradizione dei grandi Vin Santo del territorio di Montepulciano.

Selezione certosina dei grappoli, sottoposti ad un lungo appassimento, per ottenere un vero concentrato delle nostre terre.

Colore ambrato, profilo aromatico ampio, fichi caramellati, zabaione e caffè si alternano su di un sottofondo agrumato.

In bocca è succulento, frutta secca, frutta candita e note tostate, sorrette da una croccante acidità.

Il Cacciato is the jewel in the crown of our production, following the best tradition of the Vin Santo of Montepulciano. The grapes are carefully selected and dried out over a long period, to obtain a genuine concentrate of the characteristics of our region. Amber in colour, it is broad in aroma with underlying citrus fruit, notes of caramelized figs, zabaione and coffee. Rich and toasty on the palate, it offers notes of dried fruit, candied peel, with a backbone of crispy acidity.