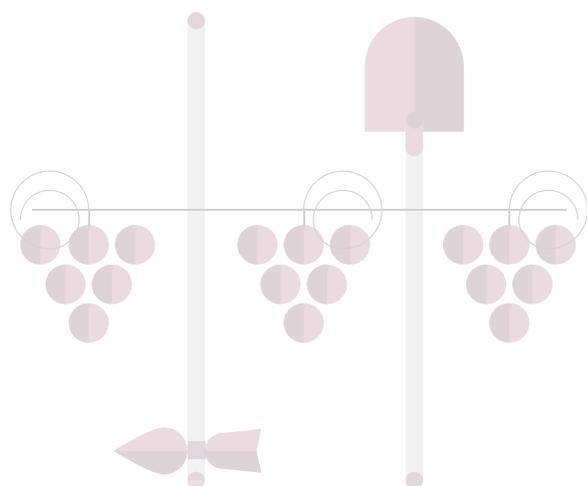


slow wine

GUIDA 2021



 Slow Food Editore

MANCIANO (GR)

I CAVALLINI



SCONTO -10%

Località Cavallini, 7 - tel. 0564 609008
www.icavallini.it - vino@icavallini.it

VITA - I Cavallini sono un'azienda storica in Maremma, che si estende per 350 ettari di vigne, oliveti, seminativo e pascoli, e che alleva mucche da latte e gestisce dimore di charme. Anche se ai Cavallini si è sempre fatto vino, è dal 2008 che è iniziata l'attività nella forma attuale, seguita dai fratelli Nicola e Roberto Pirozzi, con la consulenza di Gabriele Cesolini.

VIGNE - L'azienda da quest'anno ha ricevuto la certificazione biologica, e la sinergia con l'allevamento delle mucche da latte permette la concimazione della vigna col letame. Le vigne sono poste sulla sommità dei colli che guardano al mare, e sono quindi molto ventilate, il che riduce al minimo la necessità di trattamenti. Nel 2019 è stato messo a dimora un nuovo impianto di cilieggiolo e di alicante, quest'ultimo allevato ad alberello sul modello sardo.

VINI - La scelta aziendale è quella di produrre solo vini da singolo vitigno, che esprimano il territorio attraverso la freschezza e la fragranza del frutto.

TOP **Morellino di Scansano 2019** VINO QUOTIDIANO

10.000 bt; 12 € -  - L'olfatto è segnato dai frutti scuri, e il sorso presenta tannini fitti ad accompagnare una progressione succosa e golosa.

Maremma Toscana Cilieggiolo 2018 ● 2.500 bt; 15 € -  - Naso varietale e ben definito, per un vino beverino e gustoso, con tutte le parti ben in equilibrio tra di loro.

Maremma Toscana Alicante 2018 ● 2.500 bt; 16 € -  - La dimensione olfattiva è in equilibrio tra le note fruttate e quelle speziate; l'ingresso in bocca è docile, la componente alcolica ben integrata.

Maremma Toscana Diaccio 2019 ○ 8.000 bt; 11 € -  - Vibrante, floreale, incisivo.

Nini 2018 ○ vermentino; 2.500 bt; 15 € -  - Avvolgente, speziato, armonico.

Maremma Toscana Pause 2017 ● 1.000 bt; 27 € -  - Fitto, fruttato, ampio.

ha 11 - bt 30.000

Fertilizzanti letame, sovescio

Fitofarmaci rame e zolfo

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti fermentazione spontanea

Uve 100% di proprietà

Certificazione biologico certificato

