Poggio Regio

Rosso

Zona di Produzione

Vigneti di proprietà, situati nella zona collinare a nord del comune di Bibbona in terreni misto argillosi, ricchi di ciottoli, splendidamente irradiati dal sole ad una altitudine di 60 -70 metri s.l.m.

Uvaggio

Merlot

Tecnica di produzione

Il Poggio Regio è prodotto solo con uve attentamente selezionate e perfettamente mature. L'uva, raccolta manualmente, viene immediatamente diraspata e pigiata, segue poi la fermentazione alcolica e la macerazione sulle bucce per circa 20 giorni. Alla svinatura il vino viene travasato in barriques nuove di rovere francese dove svolge la fermentazione malolattica. La maturazione in legno ha una durata di 12 mesi, al termine dei quali, Il Poggio Regio, viene imbottigliato ed affinato per 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche

Colore rosso rubino intenso.
Al naso è complesso ed armonico con note di frutta matura, spezie e vaniglia. Il gusto è intenso e persistente, i tannini sono morbidi e maturi.

Abbinamenti Gastronomici

E' particolarmente adatto ad accompagnare carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati.
Vino da lungo invecchiamento.
Gradazione alcolica dai 14% ai 15% gradi secondo i climi
Servire ad una temperatura di 16-18°C

Az. Agr. Massimo Ciarcia
Via della Camminata est 18, 57020 Bibbona - LI Tel. (+ 39) 0586 671953 - info@massimociarcia.com

Massimo Ciarcia
AZIENDA AGRICOLA

LA CAPPELLA

Rosso

Zona di Produzione

Vigneti di proprietà, situati nella zona collinare a nord del comune di Bibbona in terreni misto argillosi, ricchi di ciottoli, splendidamente irradiati dal sole ad una altitudine di 60 -70 metri s.l.m.

Uvaggio

Sangiovese, Ciliegiolo, Cabernet Sauvignon.

Tecnica di produzione

Periodo di vendemmia prima decade di settembre, a seconda del decorso climatico stagionale mediante raccolta manuale, le uve vengono diraspate nell'arco della giornata di raccolta. Dopo la fermentazione si attende una naturale decantazione, dopodiché il vino viene imbottigliato.

dai 12,5 % ai 13,5% secondo i climi

Caratteristiche Organolettiche

Colore rosso rubino vivace.
Profumo corposo, asciutto.
Sapore di buona struttura e persistenza.

Abbinamenti Gastronomici

E' particolarmente adatto ad accompagnare piatti tipici della cucina toscana, in particolare primipiatti, secondi a base di carne, formaggi.
Gradazione alcolica
Temperatura di servizio 18°C

Az. Agr. Massimo Ciarcia
Via della Camminata est 18, 57020 Bibbona - LI Tel. (+ 39) 0586 671953 - info@massimociarcia.com

Massimo Ciarcia
AZIENDA AGRICOLA

LA CAPPELLA

Bianco

Zona di Produzione

Vigneti di proprietà, situati nella zona collinare a nord del comune di Bibbona in terreni misto argillosi, ricchi di ciottoli, splendidamente irradiati dal sole ad una altitudine di 60 -70 metri s.l.m.

Uvaggio

Vermentino, Trebbiano.

Tecnica di produzione

Periodo di vendemmia prima decade di settembre, a seconda del decorso climatico stagionale mediante raccolta manuale. Le uve selezionate, appena vendemmiate vengono ricevute in cantina e subito spremute, usando la tecnica della "spremitura soffice ", per mantenere integri i profumi e le qualità organolettiche delle uve. La fermentazione avviene in vasche inox fino al completo esaurimento degli zuccheri. Dopo la fermentazione si attende una naturale decantazione, dopodiché il vino viene imbottigliato per la commercializzazione.

Caratteristiche Organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi dorati caratteristico del Vermentino e con l'aggiunta del Trebbiano arricchiscono l'ampio bouquet di profumi. Sapore secco, fruttato di buona persistenza.

Abbinamenti Gastronomici

E' particolarmente adatto ad accompagnare piatti a base di pesce tipici della cucina toscana, carni bianche.
Gradazione alcolica dai 12,5 % ai 13,5% secondo i climi
Temperatura di servizio 10°C

Az. Agr. Massimo Ciarcia
Via della Camminata est 18, 57020 Bibbona - LI Tel. (+ 39) 0586 671953 - info@massimociarcia.com

Massimo Ciarcia
AZIENDA AGRICOLA

MISTOBOSCO

Rosso

Zona di Produzione

Vigneti di proprietà, situati nella zona collinare a nord del comune di Bibbona in terreni misto argillosi, ricchi di ciottoli, splendidamente irradiati dal sole ad una altitudine di 60 -70 metri s.l.m.

Uvaggio

Merlot, Sangiovese, Cabernet

Tecnica di produzione

Il Mistobosco è prodotto solo con uve attentamente selezionate e perfettamente mature. L'uva, raccolta manualmente, viene immediatamente diraspata e pigiata, segue poi la fermentazione alcolica e la macerazione sulle bucce per circa 20 giorni. Alla svinatura il vino viene travasato in barriques di rovere francese dove svolge la fermentazione malolattica. La maturazione in legno ha una durata di pochi mesi, al termine dei quali, Il Mistobosco, viene imbottigliato ed affinato per 6 mesi in bottiglia. Vino non filtrato, un eventuale sedimento è segno di genuinità

Caratteristiche Organolettiche

Colore rosso rubino intenso.
Al naso è complesso ed armonico con note di frutta matura, e leggera vaniglia. Il gusto è intenso vinoso e persistente, i tannini sono morbidi e maturi.

Abbinamenti Gastronomici

E' particolarmente adatto ad accompagnare primi piatti con sughi di cacciagione, secondi piatti di carne, formaggi.
Vino da medio invecchiamento.
Gradazione alcolica dai 14 % ai 15% secondo i climi
Servire ad una temperatura di 16-18°C.

Az. Agr. Massimo Ciarcia
Via della Camminata est 18, 57020 Bibbona - LI Tel. (+ 39) 0586 671953 - info@massimociarcia.com

Massimo Ciarcia
AZIENDA AGRICOLA

Le Carraie

I nostri Vini

Vermentino

Zona di Produzione

Vigneti di proprietà, situati nella zona collinare a nord del comune di Bibbona in terreni misto argillosi, ricchi di ciottoli, splendidamente irradiati dal sole ad una altitudine di 60 -70 metri s.l.m.

Uvaggio

Vermentino 100%.

Tecnica di produzione

Periodo di vendemmia prima decade di settembre, a seconda del decorso climatico stagionale mediante raccolta manuale. Le uve selezionate, appena vendemmiate vengono ricevute in cantina e subito spremute, usando la tecnica della "spremitura soffice ", per mantenere integri i profumi e le qualità organolettiche delle uve. La fermentazione avviene in vasche inox fino al completo esaurimento degli zuccheri. Dopo la fermentazione si attende una naturale decantazione, dopodiché il vino viene imbottigliato. Dopo un leggero affinamento in bottiglia il vino è pronto per la commercializzazione.

Caratteristiche Organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi dorati caratteristico del Vermentino arricchito da un ampio bouquet di profumi. Sapore secco, fruttato di buona persistenza.

Abbinamenti Gastronomici

E' particolarmente adatto ad accompagnare piatti a base di pesce tipici della cucina toscana, carni bianche. Gradazione alcolica dai 12,5 % ai 13,5% secondo i climi Servire ad una temperatura di 10°C

Az. Agr. Massimo Ciarcia
Via della Camminata est 18, 57020 Bibbona - LI Tel. (+ 39) 0586 671953 - info@massimociarcia.com

Massimo Ciarcia
AZIENDA AGRICOLA

Le Carraie

Rosso

Zona di Produzione

Vigneti di proprietà, situati nella zona collinare a nord del comune di Bibbona in terreni misto argillosi, ricchi di ciottoli, splendidamente irradiati dal sole ad una altitudine di 60 -70 metri s.l.m.

Uvaggio

Sangiovese, Cabernet Franc

Tecnica di produzione

L'uva, raccolta manualmente durante la prima settimana di Ottobre, viene immediatamente diraspata e pigiata. La fermentazione alcolica ha una durata di circa 8 giorni a cui segue una macerazione sulle bucce di circa 10 giorni. La maturazione di 8 mesi avviene per il 60% in barriques di rovere francese di secondo passaggio e per il restante 40% in vasche di acciaio. Le Carraie vengono poi imbottigliate e affinate 4 mesi in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche

Colore rosso rubino.
Profumo fruttato con note di frutta rossa e spezie.
Sapore pieno, avvolgente e morbido.

Abbinamenti Gastronomici

E' particolarmente adatto ad accompagnare piatti tipici della cucina toscana, in particolare arrosti, cacciagione, formaggi.
Gradazione alcolica dai 12,5 % ai 13,5% secondo i climi
Servire ad una temperatura di 16-18°C

Az. Agr. Massimo Ciarcia
Via della Camminata est 18, 57020 Bibbona - LI Tel. (+ 39) 0586 671953 - info@massimociarcia.com

Massimo Ciarcia
AZIENDA AGRICOLA

Le Carraie
Rosato

Zona di Produzione

Vigneti di proprietà, situati nella zona collinare a nord del comune di Bibbona in terreni misto argillosi, ricchi di ciottoli, splendidamente irradiati dal sole ad una altitudine di 60 -70 metri s.l.m.

Uvaggio

Sangiovese

Tecnica di produzione

Periodo di vendemmia metà settembre, a seconda del decorso climatico stagionale mediante raccolta manuale. Le uve selezionate, appena vendemmiate vengono ricevute in cantina e subito spremute usando la tecnica della "spremuta soffice", per mantenere integri i profumi e le qualità organolettiche delle uve. La fermentazione avviene in vasche inox fino al completo esaurimento degli zuccheri. Dopo la fermentazione si lascia qualche mese in affinamento in vasca inox e si attende una naturale decantazione.

Caratteristiche Organolettiche

Colore rosa tenue caratteristico del rosato con l'ampio bouquet di profumi, da piccoli frutti rossi, ribes, fragolina, rosa, ricorsi floreali. Gusto fresco, fruttato di buona persistenza e equilibrio.

Abbinamenti Gastronomici

E' particolarmente adatto ad accompagnare antipasti, pizza nelle varie versioni, zuppe di cereali, pasta, piatti a base di pesce, carni bianche con funghi.
Gradazione alcolica dai 12% ai 13% secondi i climi
Temperatura di servizio 10-12° C

Az. Agr. Massimo Ciarcia
Via della Camminata est 18, 57020 Bibbona - LI Tel. (+ 39) 0586 671953 - info@massimociarcia.com

Massimo Ciarcia
AZIENDA AGRICOLA