



CILIEGIOLO

DOC

ZONA DI PROVENIENZA:

Maremma Toscana.

AMBIENTE PEDOCCLIMATICO:

Esposizione a sud-ovest, terreno pedecollinare ricco di scheletro.

VITIGNI:

Merlot 90% circa, Ciliegiolo 10% circa.

COLORE:

Vino di colore rosso rubino intenso.

CARATTERISTICHE:

Note fruttate leggermente speziate e sentore di vaniglia. Al palato morbido ed equilibrato e nel finale delicatamente tannico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino indicato con carni rosse, arrosti, carni alla brace e formaggi stagionati.

DEGUSTAZIONE:

Servire alla temperatura di 18-20 °C.

VINIFICAZIONE:

Macerazione di circa 10-15 giorni con rimontaggi frequenti e fermentazione a temperatura controllata in botti di acciaio inox. Parziale affinamento di in tonneau di rovere austriaco

BOTTIGLIA:

Bordolese 750 ml

CAPSULA:

PVC rosso

TEMPERATURA:

18-20°C