



Caratteristiche:	Dal latino sts: fig. generazione, origine, nascita. Il Ciliegiole è tra le nostre etichette storiche, ci accompagna fin dall'inizio ed è, come noi, figlio di queste terre. Vinificato in purezza. Struttura intensa ed elegante con fresche note di frutti rossi maturi, rifinite da una leggera sfumatura speziata.
Vitigno:	100% Ciliegiole
Zona di produzione:	Magliano in Toscana
Produzione annua:	2.000
Temperatura di consumo:	16C - 18C
Alcool:	13,5%
Zuccheri residui:	0,56 g
Acidità:	5,45 g/l
pH:	
Conservazione:	10 anni
Vegan:	Sì
Organismo di controllo & qualità:	IT-BIO-006, logo BIO CE, 100% bio, Agricoltura italiana, Naturland Fair
Vinificazione:	Le uve colte nelle ore più fresche della giornata, vengono fermentate in piccole vasche di acciaio ad una temperatura di 26 gradi con leggeri rimontaggi giornalieri per circa tre settimane. Il vino viene successivamente messo a maturare per 8 mesi in tonneau e barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio. Successivamente il vino viene imbottigliato e riposa in cantina per almeno 6 mesi prima di essere messo in commercio.
Note organolettiche:	Fresche note di frutti rossi, ciliegie, elegantemente rifinite da una leggera sfumatura speziata. In bocca si caratterizza da una fine e dolce trama tannica e da un'ottima persistenza.
Abbinamenti:	Ottimo abbinato a selvaggina, formaggi stagionati ed antipasti toscani.

Contenuto:

0,75 l

EAN dell'unità:



8053323644460