



CILIEGIOLO Maremma Toscana DOC 2016 0,75l

Ciliegiole vinificato in purezza e affinato in Tonneau di rovere francese per 8 mesi. Struttura intensa ed elegante con fresche note di frutti rossi maturi, rifinite da una leggera sfumatura speziata.

Si abbina con selvaggina, formaggi stagionate ed antipasti toscani. Temperatura di consumo: 16-18 °C

colore rosso intenso con sfumature violacee. 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.

| | |
|---|--|
| Origine | Italia |
| Regione | Toscana-Maremma |
| Luogo di produzione | Magliano in Toscana |
| Cantina | Cantina LaSelva |
| Organismo di controllo | IT-BIO-006 |
| Qualità | 100% bio, Naturland Fair, Agricoltura italiana, logo BIO, logo BIO CE |
| Varietà | 100% Ciliegiole |
| Alcool [vol. %] | 13,5 |
| Zuccheri residui [g] | 0,12 |
| Acidità [g/l] | 5,83 |
| pH | |
| Vegan | ✓ |
| Temperatura di consumo | 16°C - 18°C |
| Conservazione | 5 - 6 anni |
| Invecchiamento | 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 di rovere francese di secondo e terzo passaggio dove svolge la fermentazione malolattica. |
| Quantità di produzione (bottiglie) | 7.000 |
| Onoreificenze | Gold star - Guida Vini Buoni d' Italia 2020 |

EAN dell'unità



8018759001706