



Ciliegiole

Vino ottenuto da uve dell'omonimo vitigno. Originario della Toscana e particolarmente coltivato in Maremma, il ciliegiole deve il suo nome al colore della bacca ed al suo aroma primario che richiama la ciliegia. È un vino ben bilanciato con la sua componente tannica ed le sue note fruttate, adatto a primi saporiti e in abbinamento a secondi a base di carne o di pesce.

SKU: 029

Categories: [Vini Rossi](#), [Vino](#)

Produzione in HI: 20 **Bottiglie prodotte:** 2.600

Altitudine Media Vigneto: 270 mt. **Densità ad**

ettaro: 4000 **Forma di Allevamento:** Cordone

speronato **Classificazione:** Maremma Toscana DOC

Uvaggio: 100% Ciliegiole **Vinificazione:** In tini d'acciaio per 8 giorni a temperatura controllata

Periodo di Invecchiamento: In tini d'acciaio per 3-4 mesi **Affinamento in Bottiglia:** 1 mese **Grado**

Alcolico: 12,5°

Product Description
