

Ciliegiolo

MAREMMA TOSCANA DOC



Der reinsortige Ciliegiolo wird 8 Monate lang in Barriquefässern aus französischer Eiche veredelt. Intensive und elegante Struktur mit frischen Noten von reifen roten Früchten, die durch leichte Würznoten vollendet werden.

Reine Ciliegiolo-Trauben, ausgelesen aus den besten Trauben eines einzigen Weinbergs. Spontanvergärung mit natürlichen Hefen.

Rebsorte: Ciliegiolo

Produktionsregion: Magliano in Toscana

Jahresproduktion: 7.000 Flaschen

Weinlese: von Hand, Mitte September

Weinbereitung: Die in den frischen Stunden des Tages gelesenen Trauben werden in kleinen Stahlwannen bei einer Temperatur von 26 Grad mit täglich schonendem Umwälzen der Maische, etwa drei Wochen vergoren. Anschließend wird der Wein 8 Monate lang in Barriquefässern aus französischer Eiche erster und zweiter Belegung, in denen der biologische Säureabbau stattfindet, weiter vergoren.

Alkohol: 13,5%

Organoleptische Eigenschaften: Dunkelrot mit violetten Nuancen. Frische Noten von roten Früchten und Kirschen, die durch eine dezent würzige Note vollendet werden. Am Gaumen zeichnet er sich durch eine feine und süße Tanninstruktur und eine ausgezeichnete Persistenz aus.

Serviervorschläge: Wildfleisch, gereifte Käsesorten und Vorspeisen aus der Toscana

Serviertemperatur: 16-18 °C.

Qualitätssiegel: ICEA

Kuriositäten: Der Ciliegiolo gehört zu unseren historischen Etiketten, er begleitet uns seit Beginn dieses Abenteuers und ist, genau wie wir, ein Kind dieses Bodens.