



Il Ciliegiole Maremma Toscana Ciliegiole DOC

Denominazione: Maremma Toscana Ciliegiole DOC
Zona di produzione: Maremma Toscana
Vendemmia annata 2017
Numero di bottiglie 6.000

Altitudine media dei vigneti: 150 Metri s.l.m.
Tipologia di terreno: Arenaria quarzoso feldspatiche con buona presenza di scheletro (roccia).
Resa per ettaro: 40 q
Densità di impianto: 5000
Sistema di potatura: cordone speronato

Vinificazione: In rosso con macerazione prefermentativa a freddo
Temperatura di Fermentazione: 25 ° C
Durata di Fermentazione e Macerazione: 15 giorni

Temperatura di Servizio: 16°

Gradazione Alcolica: 13,5 %

Note organolettiche: Il Ciliegiole dispone di profumi molto nitidi, intensi e ben definiti, che declinano su note minerali, accompagnate da un frutto ben delineato di ciliegia e prugna. Al gusto si presenta molto solido, largo, con tannini vibranti che si accordano alla componente alcolica. Sapido, saporito ha un finale in crescendo.

Abbinamenti: Sughi di carne, carni rosse e formaggi di media stagionatura.

TENUTA DELLA
FAMIGLIACECCHI

Val delle Rose

Strada Val delle Rose - 58100 Grosseto - Italy
Tel.: +39 0564 409062 Fax: +39 0564 409062
email: info@valdellerose.it www.valdellerose.it