



NÀCCHERO CILIEGIOLO TOSCANA IGT

Le origini del Ciliegiolo sono ancora incerte: mentre alcuni sostengono che sia stato importato da pellegrini di ritorno dal Santuario di Santiago di Compostela in Spagna (da ciò l'altro nome di "ciliegiolo di Spagna") altri ritengono si tratti di quel "Ciliegiolo dolce" descritto dal Soderini nel Seicento e quindi di origine assolutamente autoctona. Coltivato in Maremma da oltre 170 anni, il Ciliegiolo trova qui il suo habitat ideale. Il Ciliegiolo è molto fruttato e di facile beva. Può essere servito anche fresco per accompagnare le classiche pietanze estive.



denominazione	Maremma Toscana IGT
varietà	Ciliegiolo
prima annata prodotta	2007
suolo	calcareo argilloso, ricco di ghiaia
altitudine del vigneto	220 mt slm
esposizione	sud est
sistema di allevamento	cordone speronato
vigne per ettaro	7000 v/ha
resa per ettaro (q/ha)	85 q/ha
epoca di vendemmia	a mano, fine settembre

Dopo la raccolta manuale, le uve vengono pigio-diraspate e trasferite in serbatoi di acciaio per la fermentazione alcolica a 28°C. Dopo 15 gg, il vino viene travasato e conservato a temperatura controllata per favorire la fermentazione malolattica. Dopo 4 mesi in acciaio il vino è imbottigliato e dopo circa 3 mesi pronto per essere messo in commercio.

Rosso rubino brillante. Il naso è immediato e giovane: note di piccoli frutti rossi e prugna. In bocca è gentile ma non rinnega una certa personalità; perfetto con piatti di carne bianca, vegetariani o taglieri misti può essere servito anche leggermente più freddo.

FORMATI DISPONIBILI (L): 0.75

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

GRILLESINO è DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997