

Ciliegiolo Maremma DOC Poggio Curzio Etruria

Il ciliegiolo era ritenuto un vitigno spagnolo (alicante) portato in toscana a fine Ottocento dai pellegrini tornati da Santiago de Compostela. Di recente invece l'analisi del DNA lo ha identificato come varietà autoctona che si è spontaneamente incrociata con un vitigno meridionale, calabrese monte nuovo, e ha dato origine nientemeno che al sangiovese.

Le uve:	100% ciliegiolo
Il vigneto	vigne allevate a Guyot sui poggi meglio esposti di natura argillosa-siliceo-calcareo della Maremma toscana a 200-250 metri di altitudine sul mare.
La vinificazione:	"in rosso" con un paio di settimane di macerazione delle bucce nel mosto; il vino nuovo matura qualche mese in acciaio prima dell'imbottigliamento.
Il vino:	colore rubino brillante; profumo ampio e bene espresso di ciliegia matura, lampone e macchia mediterranea; sapore secco, morbido, molto armonico, con piacevole fondo fruttato che si sofferma a lungo in bocca.
Dati analitici:	alcol 13%; acidità totale 5,5 g/l; pH 3,30; zuccheri 2 g/l; estratto 27 g/l
Abbinamento:	primi piatti ricchi di sapore (pappardelle "sulla lepre"), carni, formaggi.
Temperatura di servizio:	16-18°C



SD SMART DISTRIBUZIONE ITALIA S.r.l. - Via Edmondo De Amicis, 2 Bresso (MI) Lombardia - Italia

tel 02 477 67 472

fax 02 936 60 921