



I VINI DI MAREMMA



**ALBARESE CILIEGIOLO - DOC MAREMMA  
TOSCANA CILIEGIOLO**

**UVAGGIO:** Ciliegiole 100%

**RESA PER ETTARO:** 70 q.li

**VINIFICAZIONE :** Estrazione ritardata del colore mediante leggere follature del cappello. Irrorazioni quotidiane mediante rimontaggi e “delestages” per la seconda parte della fermentazione. Svinatura variabile a seconda dell'estrazione desiderata, solitamente 15-20 gg.

**MATURAZIONE :** Sei mesi in legno e vasca in c.a. .

**DATI ANALITICI :** Alcool 13,50% vol.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:** Rosso vivace, nuance porpora.

**Profumo:** Equilibrato fra note di spezia e frutto con una moderata sensazione legnosa.

**Sapore:** Intenso, voluminoso, tannini avvolgenti ma morbidi, molto strutturato.

**Temperatura di Servizio :** tra i 18 e i 20°C



ALBARESE

