



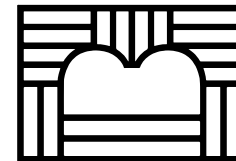
ALBARESE

CILIEGIOLO

DOC MAREMMA TOSCANA

CANTINA
'I VINI DI
MAREMMA'

Società Agricola Cooperativa



UVAGGIO: Ciliegiole 100%

RESA PER PIANTA: Massimo 1,8-2,0 Kg

RESA UVA-VINO: 70%

VINIFICAZIONE: Vendemmia meccanica nelle prime ore della mattina, pigiatura soffice, vinificazione e affinamento in vasche di cemento a temperatura controllata per 10 giorni. Imbottigliamento.

MATURAZIONE: In vasca di cemento sulle fecce fini per 4-5 mesi.

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

PROFUMO: Intenso e persistente con note speziate di frutti rossi e spezie.

SAPORE: WBen strutturato, morbido, asciutto, equilibrato ed elegante, lungo.

www.ivinidimaremma.it