



ALBARESE

CILIEGIOLO

DOC MAREMMA TOSCANA

ZONA DI PRODUZIONE: Fascia costiera della Maremma

UVE: Ciliegiolo

VINIFICAZIONE: Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: In rovere francese e in ed in vaso vinario di cemento, tre mesi in bottiglia.

COLORE: Rosso rubino vivace.

PROFUMO: Intenso, note di frutta rossa matura e richiami alla macchia mediterranea.

SAPORE: Fresco, succoso con un finale elegante e sapido.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18°C

CIBO & VINO: Un vino da tutto pasto che ben si abbina ad arrostiti di carne, selvaggina, formaggi stagionati, verdure al forno.

CONSERVAZIONE: Conservare in locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce. Perfetto da bere subito, ma anche nei cinque anni dalla vendemmia.

