



# TRAMONTO DI MAREMMA CILIEGIOLO

TOSCANA IGT

**ZONA DI PRODUZIONE:** Fascia costiera della Maremma

**UVE:** Ciliegiolo

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

**AFFINAMENTO:** Quattro/sei mesi in vasi vinari di cemento, tre mesi in bottiglia.

**COLORE:** Rosso rubino intenso.

**PROFUMO:** Fruttato, note nitide di marasca e una vivace mineralità.

**SAPORE:** Avvolgente, buona persistenza di frutto e componente tannica equilibrata.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16/18°C

**CIBO & VINO:** Un vino da tutto pasto per zuppe di legumi, tagliatelle al cinghiale, carni stufate, formaggi semistagionati, verdure cotte in forno.

**CONSERVAZIONE:** In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce. Perfetto da bere subito, ma anche entro quattro anni dalla vendemmia.

