Matezie di Scansano

SCHEDA TECNICA

CILIEGIOLO IGT

Ciliegiolo *2023*

Ciliegiolo da vigne di oltre vent'anni

Rosso rubino brillante, profuma di ciliegia e frutti di bosco con toni floreali. In bocca è fruttato e secco, con tannini eleganti e una fresc ben equilibrata. Dà il meglio nei primi due anni dalla vendemmia.

SCHEDA TECNICA

Denominazione	Ciliegiolo
Classificazione	IGT
Tipologia	Rosso
Annata	2023
Formato	750 ml
Gradazione alcolica	13% vol
Uve	Ciliegiolo

LA VIGNA

Altitudine	350 m s.l.m.
Sistema di allevamento	Guyot

LA CANTINA

Epoca di vendemmia	Primi di ottobre
Affinamento	In bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vista	Rosso rubino vivace e brillante.
Olfatto	Ciliegia e frutti di bosco, con sfumature floreali.
Gusto	Fruttato, secco e strutturato, con tannini eleganti, freschezza equilibrata e un finale fruttato persistente.

SERVIZIO

Potenziale d'invecchiamento	Entro i primi due anni dalla vendemmia
Abbinamenti	Salumi toscani, primi al ragù, pollo alla cacciatora e pizza; servito appena fresco anche con pesce azzurro in umido

INFORMAZIONI SU INGREDIENTI E VALORI NUTRIZIONALI

URL	https://mateziediscansano.it/e/cil-2023