



TENUTA
AQUILAIA

*Auspici e buone pratiche
in terre di vini etruschi.*

LINEA AUSPICI

CILIEGIOLO
MAREMMA TOSCANA D.O.C.

Bottiglia 0,750 Lt. tipo Borgognotta

VITIGNI: 100% Ciliegiolo



REGIONE DI ORIGINE: Toscana

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale delle uve. Fermentazione a temperatura controllata di 26°C con macerazione delle bucce per 15 giorni. Fermentazione malolattica immediatamente successiva alla fermentazione alcolica

AFFINAMENTO: In serbatoio in acciaio inox per 8 mesi

ALCOL: 14% Vol.

CONSERVAZIONE: In cantina alla temperatura di 15-18°C

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20°C

ABBINAMENTI: Pappardella al sugo di lepre, raviolo maremmano con ragù di cinta senese. Cacciagione in umido

NOTE DEL PRODUTTORE: *Marasca, visciola, amarena...ogni sfumatura della ciliegia si apprezza nel bouquet di questo armonioso vino rosso, espressione moderna di una tradizione antica. Più di 2000 anni fa gli etruschi iniziarono in maremma la coltivazione dell'uva ciliegiolo, apprezzata oggi per l'intensità aromatica e la rotondità dei suoi vini.*