

TOSCANA IGT CILIEGIOLO

Uvaggio	Ciliegiolo 100%
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità d'impianto	6000 ceppi/ha
Età media delle viti	11 anni
Resa	90 q.li/ha
Terreni	Tessitura argilloso-sabbiosa, lievemente calcareo
Dati analitici	Alcol: 12.5 % - Acidità totale: 5.5 - pH: 3.8



750ml

Di un colore rosso intenso con riflessi violacei, al naso il caratteristico aroma di ciliegia che dà il nome al vitigno. Al palato si presenta strutturato, armonico e vellutato. La piacevole acidità lo rende un vino coinvolgente e di ottima beva. Il ciliegiolo è un vitigno che si è diffuso nel centro Italia partendo dalla Toscana secondo alcuni, introdotto dai pellegrini di ritorno dal Santuario di Santiago di Compostela secondo altri, autoctono e geneticamente legato al sangiovese.

