## Maremma Toscana Ciliegiolo D.O.C 2023 0,75 L



Sorry, this entry is only available in Italian. For the sake of viewer convenience, the content is shown below in the alternative language. You may click the link to switch the active language.

## **DESCRIZIONE**

**Produttore:** Azienda Agricola La Pierotta

**Area di produzione:** Ai piedi di Monte d'Alma, sul versante Nord della Provincia di Grosseto, nel cuore dell'Alta Maremma Toscana

Colore: Rosso rubino, con possibili riflessi violacei o granati

Vitigno: Ciliegiolo

**Gradazione alcolica:** 15%

**NOTE DEGUSTATIVE** 

Caratteristiche organolettiche: Fruttato e speziato, con note predominanti di

ciliegia e frutti rossi, a volte arricchito da sentori di sottobosco o spezie. Di buona

struttura, mediamente tannico, caldo e rotondo, con una buona freschezza dovuta

all'acidità che ne garantisce la bevibilità

Temperatura di servizio: 16-18°C

**ABBINAMENTI** 

Si consiglia: Perfetto con sughi di carne complessi, come pappardelle al ragù di cinghiale o di lepre, si sposa magnificamente con arrosti di carne rossa, carni alla

brace, cacciagione come il cinghiale, e spezzatini. Un abbinamento consigliato

con un tagliere di affettati e salumi toscani, e con formaggi di media stagionatura,

un'opzione interessante per piatti vegetariani elaborati, come una gustosa torta

salata vegetariana