

# **Maremma Toscana Ciliegiolo**

## **D.O.C 2023 0,75 L**



### **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