

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