

CILIEGIOLO MAREMMA TOSCANA

D.O.C. 2025 Tappo Vite



DESCRIZIONE

Produttore: Poggio Ulivi

Area di produzione: Roselle Grosseto

Vitigno: 100% Ciliegiole

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi porpora

Gradazione alcolica: 11,5%

NOTE DEGUSTATIVE

Caratteristiche organolettiche: Profumo riccamente variegato, denso di sentori di frutta rossa freschi e fragranti, tra i quali primeggiano marasca, ciliegia dolce e prugna. Sullo sfondo fini suggestioni speziate (pepe rosa, chiodo di garofano) e piacevoli note balsamiche di sottobosco. Gusto soave tessitura tannica e struttura gustativa morbida e circolare, sostenuta da una equilibrata acidità e tanta energia aromatica di piccoli frutti rossi. Finale sapido ed armonico, che ne arricchisce e ne invoglia la beva.

Temperatura di servizio: 10 - 12°C

ABBINAMENTI

Si consiglia: Ideale con antipasti toscani come bruschette al pomodoro, crostini con patè di fegatini, salumi, con formaggi freschi o

poco stagionati, primi piatti con sughi leggeri di pomodoro fresco o verdure