

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