

C I L I E G I O L O

Liguria di Levante I.G.T. Ciliegioolo



Nome Vino "CILIEGIOLO"

Denominazione

Liguria di Levante I.G.T.
Ciliegioolo

Gradazione Alcolica 13,5%

Uve Ciliegioolo

Posizione Vigneti

Comune di Luni (SP)

Tipologia del terreno

prevalentemente sabbioso

Sistema di allevamento

guyot

Epoca e conduzione della vendemmia

fine agosto; raccolta manuale in cassette

Tipologia delle vasche in fermentazione

Acciaio inox

Tecnica di vinificazione

3 giorni di macerazione sulle bucce, dopo svinatura, fermentazione e affinamento in acciaio.

Modalità e durata dell'affinamento:

in serbatoi di acciaio fino a marzo/aprile



Note organolettiche

colore rosso rubino brillante.

profumo Al naso si esprime con armonia ed eleganza attraverso piacevoli note di frutti rossi (emerge la ciliegia) e di macchia mediterranea.

gusto In bocca è armonico e fresco, di ottima piacevolezza grazie alle note fruttate e morbide, accompagnate da una raffinata vena floreale, elementi che trovano di frequente sostegno in una buona dose di freschezza.

Temperatura di Servizio

14/15° C

Calice

Bicchieri discretamente ampi per esaltarne l'eleganza.

Colore bacca:
libera
Cappello:
composito, cilindrico
piramidale
Azione:
dimensione media,
sterminabile, buccia di
media consistenza,
pruina
Foglia:
medio grande
perennante

Con le uve Ciliegioolo iniziamo le nostre vendemmie, il vigneto è posto nella piana Lunense, distanza dal mare: 3 km, distanza dalle Alpi Apuane: 15 km.

nota del viticoltore

Il ciliegioolo è un vitigno dotato di una naturale piacevolezza, profumo e freschezza.

Le uve provengono da una particella unica di circa tre ettari "Vigna Luna" inserita in un contesto unico per microclima e bellezza del territorio.

Le piante di questo vigneto strette fra il mar Ligure e le montagne Apuane, circondano e proteggono i resti dell'antica città di Luni e il suo anfiteatro.



Categoria vitigni:
vitigni locali
Maturazione:
precoce
Produttività:
regolare
Vendemmia:
eseguita a mano
Nota di cantina:
fermentazione
e affinamento
di circa 3 mesi
in vasche di acciaio