

Ciliegiolo – Sandonna

Etico+Bio

Bere sano, bere buono

Distribuzione Vini

Ciliegiolo Narni Igt



Vitigno: Ciliegiolo 100%

Tipologia: Rosso

Formato: 750 ml

Provenienza: Umbria

Grado alcolico: 13% Vol

Vinificazione: De-raspatura meccanica. Premacerazione sulle bucce 24/48 ore. Fermentazione per 8-10 giorni con alternanze di follatura e rimontaggi.

Affinamento: in cemento vetrificato per 6 mesi. In bottiglia per 3 mesi. Lieviti indigeni.

Terreno: Medio impasto con tendenza argilloso.

Temp. di servizio: 16°

Certificazione: In conversione biologica

Abbinamento: Si abbina alla tradizione norcina umbra e ai piatti di media struttura.

L'idea di questo vino nasce dal piacere di riprodurre un vino colorato e vinoso, brioso e beverino, a partire dal vecchio ciliegiolo dell'amerino.

Color rosso rubino con pronunciata unghia viola. All'olfatto vinoso e fruttato, ricordi di fermentazione e frutti rossi. Al gusto fresco, asciutto, rotondo, facile da bere.