



CILIEGIOLO BIOLOGICO

Maremma Toscana DOC



Denominazione: Ciliegiole Maremma Toscana DOC

Annata: 2024

Vitigni: Ciliegiole 100%

Formato: Bottiglia 75 cl

Grado Alcolico: 12,5%



Resa per ettaro: 45 q/ha

Densità impianto: 4630 ceppi/ha

Data imbottigliamento: Marzo 2026

Longevità anno 2024: Superiore ai 5 anni

Vinificazione: In rosso a temperatura controllata a 26°C

Durata fermentazione: 10 giorni

Affinamento: inox

Colore: Rosso rubino brillante e acceso.

Temperatura di Servizio: 14-15 °C

Abbinamenti: Antipasti di terra, pasta con sughi di carne e secondi di carne rossa.

Area Produzione MAGLIANO IN TOSCANA

Nazione: ITALIA

Regione: TOSCANA

Note: *Colore rosso rubino brillante ed acceso. Al naso grande franchezza ed intensità fruttata con note distintive di frutti rossi (marasca e visciola) e di prugna matura; sullo sfondo vividi e ben definiti sentori balsamici (timo) e di macchia mediterranea (lentisco). Gusto rotondo ed avvolgente con tannini discreti ma vivaci, freschi e molto setosi ed una chiusura pulita, sapida, ampia e persistente.*

Poderi Bandera

Località Maiano Lavacchio, 55 - 58051 Magliano in Toscana (GR)

Tel. +39 339 3920550 - email: info@poderibandera.com

www.poderibandera.com

42°42'50" N - 11°13'39" E