



TENUTA ROSADIMAGGIO



### "Ciliegiolo" - Liguria di Levante I.g.p

Il Ciliegiolo vinificato in rosso si presenta con un bel corpo, pieno con sentori di frutta matura, armonico dal colore che a maturazione va verso il granato.



CLASSIFICAZIONE: Liguria di Levante Igp

UVAGGIO: Ciliegiolo

NOTE DEGUSTATIVE: Rosso rubino intenso con riflessi granati. Sapore asciutto, armonico.

ABBINAMENTI: Ottimo con salumi e insaccati, tipica pasta toscana e la pizza

ALC/VOL : Alcol 12 % vol.

### AWARDS



<b>Nome:</b>	Ciliegiolo	<b>Classificazione:</b>	Liguria di Levante IGP
<b>Primo anno di produzione:</b>	2010	<b>Bottiglie prodotte:</b>	5.000
<b>Area di produzione:</b>	Beverino, Sarzana	<b>Uvaggio:</b>	Ciliegiolo
<b>Esposizione Vigneti:</b>	Sud	<b>Resa per ettaro:</b>	60
<b>Altimetria:</b>	60/200 Metri sul livello del mare	<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato
<b>Densità dell'impianto:</b>	5000 piante / ettaro	<b>Età della vigna:</b>	30 anni
<b>Periodo della vendemmia:</b>	Metà Ottobre	<b>Materiale vasche fermentazione:</b>	Acciaio a temperatura controllata
<b>Invecchiamento:</b>	Acciaio	<b>Vinificazione:</b>	A temperatura controllata e lieviti indigeni
<b>Periodo di imbottigliamento:</b>	Marzo	<b>Capacità d'invecchiamento:</b>	Buona
<b>Temperatura di servizio:</b>	18-20°	<b>Formato Confezione:</b>	750ml