



CILIEGIOLO

rood

LAND VAN HERKOMST : Italië

REGIO : Val di Chiana – Toscane vlakbij de grens met Perugia

PRODUCENT : San Ferdinando : Simone Zuchetti

DRUIVENRAS : 100% Ciliegiolo [tsieli-ejolo] Ciliegie is Italiaans voor kersen

BIO : ja, maar niet gecertificeerd, ongefilterd

AROMA : kersjes en kriekjes

SMAAK : kers, klein rood fruit

RIJPING : 5 tot 6 maanden op inox cuves

BEWAAR POTENTIEEL : 4 jaar

SERVEER TEMP. : 18° C

WEETJE :

- Misschien niet het gekendste druivenras, maar onbekend is onbeminde... Ciliegiolo is de voorvader van Sangiovese, hét druivenras bij uitstek in Toscane!
- Na de manuele pluk eind september, volgt de ontristing van 100% Ciliegiolo
- Wijnbouwer Simone Zuchetti werkt biologisch en filtert deze wijn niet, zodanig dat alle smaakcomponenten mooi aanwezig blijven.