



CILIEGIOLO ROSATO

rosé

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

AROMA : kersjes, mineraal, uitnodigend

SMAAK : soepel drinkende rosé wijn met een subtiel vleugje geconfijt fruit

VINIFICATIE : Na ontristing, licht gekneusd, enkele uren schilmaceratie en vergist in inox, nadien 5 tot 6 maanden op inox cuves gerijpt.

BEWAAR POTENTIEEL : 4 jaar

SERVEER TEMP. : 10° C

WEETJE :

- Misschien niet het gekendste druivenras, maar onbekend is onbemind... Ciliegiolo is de voorvader van Sangiovese, hét druivenras bij uitstek in Toscane!
- Na de manuele pluk eind september en strenge selectie op triertafel
- korte maceratie op schil voor enkele uren zorgt voor de rosé kleur, maar vooral voor het intense aromatische karakter van deze wijn
- Wijnbouwer Simone Zuchetti werkt biologisch en filtert deze wijn niet, zodanig dat alle smaakcomponenten mooi aanwezig blijven.