



CILIEGIOLO Maremma Toscana DOC 2014 0,75l

Ciliegiole sortenrein angebaut; charakterstark, gehaltvoll und trotzdem elegant. Seine fruchtige Aromatik und tiefröte Farbe erinnern an Kirschen (Ciliege).

Passt zu Gemüsegratin, hausgemachter Pasta, Quiche, Rindfleisch, Fasan. Serviertemperatur 18 °C. Dekantieren.

Frische Noten von Kirschen und roten Früchten, elegant eingebettet in eine feine Würzigkeit. Im Gaumen schöne lebendige Frucht und ansprechende Säure.

Herkunft	Italien
Anbaugebiet	Maremma Toscana
Produktionsstandort	Magliano in Toscana
Kellerei	Cantina LaSelva
Kontrollstelle	IT-BIO-006
Qualität	100% bio, Naturland, Italienische Landwirtschaft, Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Rebsorten	100% Ciliegiole
Alkohol [vol. %]	13
Restzucker [g]	0,21
Säure [g/l]	5,9
pH-Wert	
Vegan	✓
	Hinweise auf Allergene unter http://www.laselva-bio.eu/allergiematrix
Trinktemperatur	16°C - 18°C
Lagerfähigkeit	5 - 6 Jahre
Ausbau	Ausbau: 21 Tage bei 24°C
Produktionsmenge (Flaschen)	7.000
Auszeichnungen	VINUM 2017- 16,5 Punkte; DWWA 2017, Silver Medal

EAN



8018759001706