



"Maestrale" Ciliegiole
Maremma Toscana DOC

Vinificazione in acciaio inox, per un Ciliegiole in Purezza giocato sul frutto fresco come impatto, buona la consistenza, ottima la freschezza, finale leggermente speziato.

Indicazioni:

Alle prime avvisaglie di autunno, il consiglio è quello di passare ai vini rossi giovani, anche come aperitivo, per facilitare la transizione verso i vini di Grande spessore che offriremo ai nostri amici in inverno.

Abbinamenti:

Aperitivo a tutto tondo, ben si sposa con gli antipasti, a base di salumi e con paste al sugo.



DETTAGLI
PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Ciliegiole 100%
Nazione:	Italia
Regione:	Toscana
Denominazione:	Maremma Toscana DOC Ciliegiole
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 2 - 3 anni
Temperatura di servizio:	16° C