



Anbaugebiet	Toscana - Maremma
Produzent	Az. Agraria Motta
Traubensorte	Ciliegiolo – "Giove" 100%
Farbe	Intensives Rubinrot
Geschmacksrichtung	Aus diesen Ciliegiolo „Giove“ - Trauben wird ein sehr feinstrukturierter Wein gewonnen. Er wird teilweise im C.O.2-Verfahren (Maceration Carbonic) in tieferer Temperatur gekeltert, wie es auch schon sein Traubennamen verrät, schmeckt er nach Sauerkirschen
Lagerfähigkeit ab Kauf	2 - 4 Jahre
Trinktemperatur	16-18°C
Merkmale	Dieser bekömmliche frische Wein ist mit seiner leichten Säure und nachhaltigem Abgang ein typischer, süffiger Tafelwein. Er wird nach ca. 3 Monaten Flaschenlagerung dem Geniesser kredenzt.
Weintipp	Der Ciliegiolo eignet sich im Besonderen zu Vorspeisen, leichten Fleischgerichten sowie zu Wurstwaren und Weichkäse.



Ciliegiolo DOC
"Motta" Maremma
Denominazione di Origine
Controllata

Biologisch

Ciliegiolo