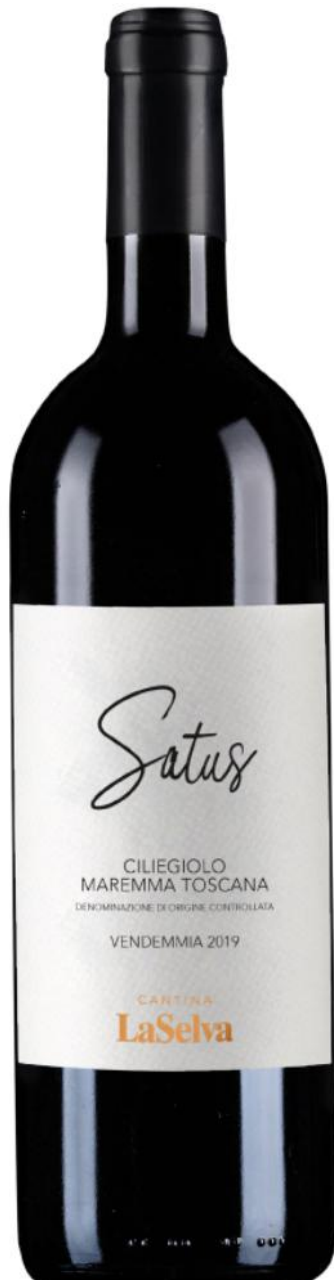


## SATUS, CILIEGIOLO MAREMMA TOSCANA DOC 2019 0,75L

**Allgemeines:**

Der Ciliegiole gehört zu unseren historischen Weinen, er begleitet uns seit Beginn dieses Abenteuers und ist, genau wie wir, ein Kind dieses Bodens. Der reinsortige Ciliegiole wird 8 Monate lang in Tonneau-Fässern aus französischer Eiche veredelt. Intensive und elegante Struktur mit frischen Noten von reifen roten Früchten, die durch leichte Würznoten vollendet werden. Reine Ciliegiole-Trauben, ausgelesen aus den besten Trauben eines einzigen Weinbergs.

**Rebsorten:**

100% Ciliegiole

**Produktionsstandort:**

Magliano in Toscana

**Produktionsmenge (Flaschen):**

2.000

**Trinktemperatur:**

16C - 18C

**Alkohol:**

13,5%

**Restzucker:**

0,56 g

**Säure:**

5,45 g/l

**ph:****Lagerfähigkeit:**

5 - 6 Jahre

**Vegan:**

Ja

**Kontrollstelle & Qualität:**

IT-BIO-006, EU Bio-Logo, 100% bio, Italienische Landwirtschaft, EU-Öko-Verordnung

**Herstellung:**

Die in den frischen Stunden des Tages gelesenen Trauben werden in kleinen Stahlwannen bei einer Temperatur von 26 Grad mit täglich schonendem umwälzen der Maische etwa drei Wochen vergoren. Anschließend wird der Wein 8 Monate lang in Tonneaufässern aus französischer Eiche zweiter und dritter Belegung, in denen der Biologische Säureabbau stattfindet, weiter vergoren.

**Geschmack:**

FrISChe Noten von roten Früchten und Kirschen, die durch eine dezente würzige Note vollendet werden. Am Gaumen zeichnet er sich durch eine feine und süße Tanninstruktur und eine ausgezeichnete Persistenz aus.

**Verwendung:**

Passt zu Wildfleisch, gereifte Käsesorten und Vorspeisen aus der Toskana. Serviertemperatur: 16-18 °C. Dekantieren.

**Inhalt:**

0,75 l

**EAN Stück:**

\*8053323644460\*