



Caratteristiche:	Ciliegiolo e Sangiovese, in armonia tra loro, rendono questo vino morbido e rotondo con un finale fresco e fruttato dagli spiccati sentori di ciliegia e pesca bianca.
Vitigno:	Ciliegiolo, Sangiovese
Zona di produzione:	Magliano in Toscana
Produzione annua:	7.000
Temperatura di consumo:	8C - 10C
Alcool:	13%
Zuccheri residui:	2,57 g
Acidità:	5,44 g/l
pH:	3,19
Conservazione:	1 - 2 anni
Vegan:	Sì
Organismo di controllo & qualità:	IT-BIO-006, logo BIO CE, 100% bio, Agricoltura italiana, Naturland Fair
Vinificazione:	le uve vengono pressate fino ad ottenimento di un mosto dal colore rosa tenue. Dopo una decantazione statica, il mosto fermenta in acciaio inox a temperatura di 16°C. Maturazione di 6 mesi in vasche d'acciaio sulle fecce fini e affinamento in bottiglia per minimo 3 mesi.
Note organolettiche:	Fruttato, con intense fragranze di bacche rosse, pesca ed albicocca. Al palato è fresco, morbido con retrogusto armonico e finale minerale
Abbinamenti:	Si abbina ad aperitivi, piatti a base di verdure e di pesce, crostacei e carni bianche.
Contenuto:	0,75 l
EAN dell'unità:	



8018759001829