



100% CILIEGIOLO

PRODOTTO CON UVA
COLTIVATA DA
AGRICOLTURA BIOLOGICA
VINO ROSSO
PRODOTTO ITALIANO
TOSCANA
ITALIA



CERAGIOLO

La quintessenza dell'uva Ciliegiolo

Storica etichetta che ha permesso alla Fattoria Santa Lucia di farsi conoscere, come una tra le poche aziende in Italia ad avere avuto lo spirito di osare pur rimanendo fedeli alla propria tradizione.

Solitamente l'uva Ciliegiolo è utilizzata dai più come taglio per altri vini, mentre il Ceragiolo (che ricorda, nel nome, il frutto) è proposto in purezza, fatto fermentare per 20 giorni in tini di acciaio inox con temperatura controllata, viene poi maturato in barrique per 12 mesi e affinato per altri 12 mesi in bottiglia.

Questa lunga attesa è ripagata da un colore rosso intenso con riflessi violacei, un profumo inconfondibile di spezie e pepe nero con cenni di ciliegia e uva passa. Un vino strutturato, con un finale persistente e intenso. Si consiglia di versarlo in un decanter 30 minuti prima di servirlo.



Classificazione:

IGT (Indicazione Geografica Tipica)

Uvaggio:

100% Ciliegiolo BIO

Colore:

Rosso rubino vicino al carnet

Vinificazione e affinamento:

Fermentato in vasche d'acciaio inox refrigerate per 20 giorni, affinato per 12 mesi in botti francesi e ulteriori 6 mesi in bottiglia

Note organolettiche:

Sapore forte, asciutto e vellutato. Abbastanza tannico. Alcool 13,0% Vol.

Note degustative:

Si abbina a primi piatti a base di carne rossa.



• FATTORIA •
**SANTA
LUCIA**

Prodotto e imbottigliato all'origine da Società Agricola Fattoria Santa Lucia s.s.a. - Pontedera Toscana Italia

l'armonia dei paesaggi, composta nei secoli dall'ordinato lavoro dell'uomo.