

Maremma Toscana Ciliegiole 2024 di Podere 109

Il Ciliegiole di Podere 109 è un vino rosso toscano proveniente da uve di vigneti di Maremma, in località Banditella, a pochi chilometri a sud di Grosseto.

Il Ciliegiole di Podere 109 si presenta con un colore rosso rubino vivido e deciso e propone aromi dapprima floreali, poi fruttati e lievemente erbacei. Il gusto è caratterizzato da una decisa freschezza in un corpo mediamente strutturato e di ottima persistenza fruttata

Le uve provengono da vigneti impiantati su terreni argilloso-calcarei, pigiadiraspate e avviate a fermentazione in tini aperti. Si utilizzano tre metodi diversi di macerazione e in tre vasche diverse. Una volta che il vino è stato stabilizzato, in una vasca d'acciaio per qualche mese, viene travasato in botti di rovere di secondo passaggio. A questo punto una parte della massa resta nei legni di maturazione per sei mesi e contribuirà alla produzione di un vino di riserva a base ciliegiole mentre l'altra metà ritorna in acciaio e contribuisce alla produzione di questo vino d'annata, il Maremma Toscana Ciliegiole Doc.

Con il suo corpo non eccessivamente strutturato, con il suo carattere fresco e in pieno equilibrio il Ciliegiole di Podere 109 starà bene su primi piatti al ragù o anche a base di verdure, torte rustiche e timballi.



Vitigno: Ciliegiole

Gradazione alcolica: 13.5%

Zona di produzione: Toscana

*Denominazione vino:
Maremma Toscana Doc*