



DENOMINAZIONE:	Ciliegiolo di Narni IGT
GRADO ALCOLICO:	14,50%
UVE:	Ciliegiolo 100%
DENSITÀ:	3.300 piante/ha
ALTITUDINE:	200 metri slm
N. DI BOTTIGLIE:	9000
VENDEMMIA:	Le uve vengono raccolte in due tempi diversi. 1 – fine Agosto/ inizio Settembre; 2 - fine Settembre
VINIFICAZIONE:	Macerazione sulle bucce 25 giorni. Fermentazione a temperatura controllata 26 °C
AFFINAMENTO:	In acciaio, la seconda vendemmia breve passaggio in legno - tonneau –
SERVIZIO:	16/18 °C
ABBINAMENTI:	Pesce di lago, maiale arrosto, salumi, carne
DEGUSTAZIONE:	Colore rosso rubino intenso con tipici riflessi violacei. Al naso note fruttate di ciliegia e amarena. Al palato aromi di frutti rossi maturi e ciliegia. Corpo e struttura media, acidità media (+), tannini morbidi. Finale lungo
INVECCHIAMENTO:	Pronto per esser gustato.

Conservato in ambienti idonei, mantiene la sua massima espressione per almeno cinque anni

Il Ciliegiolo è un vitigno a bacca rossa dell'Italia centrale, tipico della Toscana e dell'Umbria. L'uva prende il nome dal suo presunto sapore e colore simile alla ciliegia. È un morbido partner nel blend con il Sangiovese (Jancis Robinson). Il Ciliegiolo – in purezza – produce vini di qualità eccellente (Jancis Robinson).