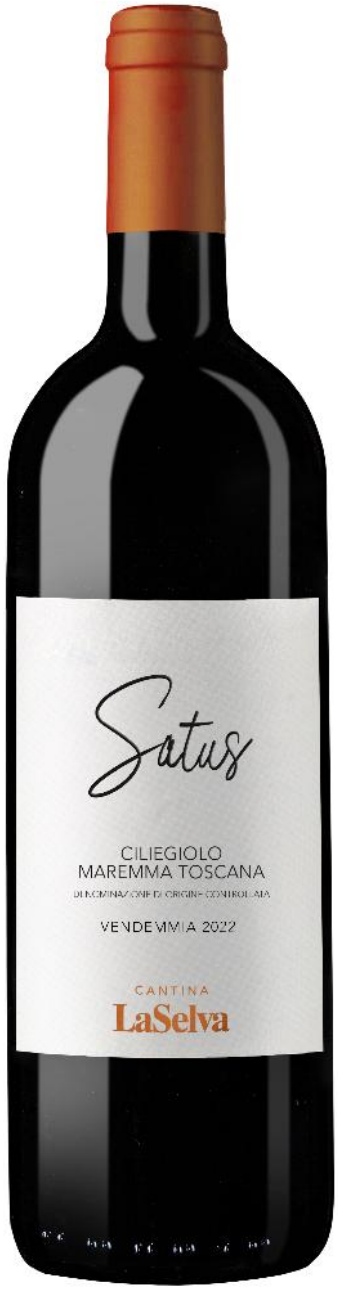
CANTINA
LaSelva
Cultura Bio dal 1980

SATUS, CILIEGIOLO MAREMMA TOSCANA DOC 2022 0,75L



Caratteristiche:	
Vitigno:	100% Ciliegiolo
Zona di produzione:	Magliano in Toscana
Produzione annua:	2.600
Temperatura di consumo:	16C - 18C
Alcool:	13,5%
Zuccheri residui:	0,52 g
Acidità:	6,27 g/l
pH:	
Conservazione:	10 anni
Vegan:	Sì
Organismo di controllo & qualità:	IT-BIO-006, logo BIO CE, 100% bio, Agricoltura italiana, !Qualitaet - Standard.EU-Öko-Verordnung (Qualitaet_Standard)
Vinificazione:	Le uve di Ciliegiolo, provenienti da un unico vigneto situato a Magliano in Toscana, dopo una rigorosa selezione eseguita durante la raccolta, vengono immediatamente conferite in cantina dove cominciano una lunga fermentazione in piccole vasche di acciaio. Al fine di preservare ed esaltare al massimo le caratteristiche tipiche di questo grande vitigno, vengono eseguiti più rimontaggi giornalieri e la temperatura del mosto non deve mai superare i 26 gradi centigradi. Finita la fermentazione alcolica, dopo la svinatura, il vino trascorre un periodo di affinamento sulle fecce durante il quale esegue la fermentazione malolattica e a questo punto viene travasato in Barriques e Tonneaux di terzo e quarto passaggio dove rimane per almeno 8 mesi. Trascorso questo periodo di maturazione in legno, il Ciliegiolo viene imbottigliato e affinerà ulteriori 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Note organolettiche:	colore rosso intenso con sfumature violacee. Fresche note di frutti rossi, ciliegie, elegantemente rifinite da una leggera sfumatura speziata. In bocca si caratterizza da una fine e dolce trama tannica e da un’ottima persistenza.
Abbinamenti:	Ottimo abbinato a selvaggina, formaggi stagionati ed antipasti toscani.
Contenuto:	0,75 l
EAN dell'unità:	*8053323644460*