



GRILLESINO

CILIEGIOLO 2016

Toscana IGT

Spécialité par lot

Cette vigne semble avoir été importée par certains pèlerins sur leur retour de Saint-Jacques-de-Compostelle. Elle a été cultivée en Maremme depuis près de 170 ans, et ici elle a trouvé un habitat idéal. Le vin tire son nom de ses grosses baies (cerisier) et de ses couleurs intenses et arômes typique de cerises mûres. Ciliegiole est populaire en Maremme mais extrêmement rare dans le reste de l'Italie; jusqu'à quelques années. Autrefois, ce cépage était principalement utilisé comme cépage de moindre assemblage avec le Sangiovese dans quelques Super Toscans. Grillesino est l'un des rares caves qui l'ont vinifié en pureté.

Région: Toscane

Cépages : 100% Ciliegiole

Vinification : Seuls les meilleurs raisins sélectionnés sont consacrés à ce vin frais qui reflète parfaitement les caractéristiques d'une vigne qui pousse en bord de mer. Notre Ciliegiole est élaboré sous pressurage doux et suite une fermentation et une longue macération cutanée (près de 15 jours). Quand le vin a terminé la fermentation malolactique - au printemps - il a une période de raffinage en cuve; puis est mis en bouteille sans filtrage pour mieux développer ses caractéristiques de fraîcheur, de parfum et d'arôme agréable de cerises et de fruits mûrs.

Dégustation : Robe rubis grenat, bords rosés et étonnamment clairs. C'est un rouge rubis foncé intense avec un bouquet fruité et une douce élégance. Goût persistant et innovant avec un impact agréable sur l'œil et au palais.

Accords : Parfait avec les pâtes en sauce, les crudités et mets végétariens et le fromage affiné. Servir frais à 12°C.

Taux d'alcool : 14%

Code SAQ : 12280695

Prix : 17,85\$

Prix licencié : 16,74\$

UVC : 12

