



ACQUISTATO IL

Liguria di Levante Ciliegiole IGT 2024

2024

Uve Ciliegiole in purezza per un vino unico nel suo genere



Il Ciliegiole è un vitigno molto interessante che per molti anni è rimasto un po' soffocato da tagli con altri vitigni più nobili e conosciuti. Da qualche tempo, però, grazie al lavoro e allo studio di vignaioli lungimiranti, il Ciliegiole sta finalmente ricevendo la giusta notorietà. Cantina Lunae, ad esempio, lo propone in questa piacevole versione, maturata esclusivamente in acciaio per valorizzare al meglio il varietale. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino brillante. Al naso, frutti rossi, su tutte la ciliegia, e suadenti note di macchia mediterranea. In bocca, infine, è armonico e fresco, fruttato e morbido. Dotato naturalmente di un lungo finale gradevole che prolunga per parecchi secondi il piacere di aver bevuto.

C'è un angolo magico, tra Liguria e Toscana, nel cuore della Lunigiana, dove il vino è una cosa seria. Impresa per eroici vignaioli che coltivano la loro terra, sudando ogni centimetro, con la consolazione di godere spesso di panorami meravigliosi, con spicchi di mare che si scorgono stretti tra due ripide colline. In questo territorio, unico nel suo genere, dal 1966 lavora con passione Paolo Bosoni, patron della Cantina Lunae, uno dei più ispirati interpreti del Vermentino. Il suo regno si estende su circa 45 ettari di terreno, suddiviso tra collina e pianura, e frazionato in piccolissimi appezzamenti, non più ampi di 2 o 3 ettari, nei comuni di Ortonovo e Castelnuovo Magra.

La Vigna

Terreno	Prevalentemente sabbioso
Esposizione	0-100 slm
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Liguria
Uve	Ciliegiole 100%
Gradazione	13.50%
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Cucina tradizionale mediterranea
Vinificazione	3 giorni di macerazione sulle bucce, dopo svinatura fermentazione e affinamento in acciaio.
Sensazioni	In bocca armonioso e fresco con note fruttate e morbide di frutti rossi ed una raffinata nota floreale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821