



TERRE D'AQUESIA

Contaluna

Lazio IGT Ciliegiole 2019



Di colore rosso rubino, al naso spiccano aromi floreali (rosa, viola), fruttati (ciliegia), erbacei (sottobosco), e note di noce moscata e tabacco. In bocca emerge il sentore della prugna, si presenta intenso e di buon corpo. Persistente nel finale

Vitigno

Ciliegiole 100%

Terreno

Franco-argilloso con buona percentuale di calcare attivo e buona capacità di ritenzione idrica

Produzione vigneto

60 Q.li/Ha

Fermentazione

Acciaio a temperatura controllata

Affinamento

20 mesi fra acciaio e barrique usata

Gradazione alcolica

14,0 % in vol.

Abbinamenti gastronomici

Carni di tutti tipi (bianche, rosse, selvaggina) alla griglia o in umido. Da provare anche con le lumache. Ideale con salumi freschi o a media stagionatura

Temperatura di servizio

16 °- 18 °C



Società Agricola Adduci Vitivinicola S.S.
Via Cassia, km 137,400 - 01021 Acquapendente (VT)
info@terredaquesia.it - +39 347 534 1010