



TERRE D'AQUESIA
VIGNA & CANTINA



Ciliegiole

Lazio IGT Ciliegiole 2022

Di colore rosso rubino brillante, dal corpo snello e dai tannini leggeri. Al naso rivela note di rosa, fragoline di bosco e mirtillo. In bocca si dimostra piacevolmente fresco

Vitigno

Ciliegiole 100 %

Terreno

Terreno vulcanico caratterizzato da granulometria fine, ricco di sostanze minerali quali potassio, fosforo, zolfo, calcio, sodio e magnesio

Produzione vigneto

70 Q.li/Ha

Fermentazione

Acciaio a temperatura controllata

Affinamento

10 mesi in acciaio

Gradazione alcolica

13,0 % in vol.

Abbinamenti gastronomici

Salumi e formaggi semi-stagionati. A temperatura più bassa (12°C-15°C) si abbina agevolmente con tonno, pesce spada e saporite zuppe di pesce

Temperatura di servizio

12 °- 16 °C



TERRE D'AQUESIA

Società Agricola Adduci Vitivinicola S.S.

Sede Legale – Via Terme di Traiano, 71/A – 00053 Civitavecchia (Roma)
Vigna e Cantina – Via Cassia, km 137,400 – 01021 Acquapendente (VT)
P.IVA/CF : 15616811004 – pec: adducivitivinicola@pec.it SDI: KRRH6B9
e-mail: adducivitivinicola@gmail.com Tel. +39 3475341010