

Ciliegiolo
Golfo del Tigullio-Portofino D.O.C.
Vendemmia 2025



È un vino rosso sorprendente per armonia e freschezza.

Di colore rubino lucente, spiccano aromi di ciliegia e frutti di bosco che ne accompagnano l'inconfondibile gusto fruttato, in un raro equilibrio di corposità e vivacità.

Vitigno: uve di Ciliegiolo vinificate in purezza

Vinificazione: pigiadiraspatura soffice, macerazione sulle bucce, fermentazione a temperatura controllata con rimontaggi giornalieri e dèlestage, maturazione e affinamento in acciaio per sei mesi.

Alcool svolto: 13,5 % vol.

Acidità: 5,5 g/l

Abbinamenti: squisito con ravioli alle erbe aromatiche, coniglio alla genovese, filetti al pepe verde, carni e verdure alla griglia.