



BELGVARDO

BELGVARDO CILIEGIOLO 2023

Vitigno autoctono e storicamente diffuso in Maremma, il Ciliegiole, tornato oggi alla ribalta, deve il suo nome al colore della bacca e ad uno degli aromi primari che richiama la ciliegia. Il Ciliegiole di Belguardo si presenta varietale, fresco, profumato e di bella struttura.

Denominazione:	Ciliegiole Maremma Toscana DOC
Azienda:	Belguardo
Ubicazione azienda:	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto
Uvaggio:	100% Ciliegiole
Alcool:	13,90% vol.
Acidità totale:	6,60‰
Ubicazione vigneti:	100 m.s.l.m.; esposizione Ovest
Tipologia del terreno:	Medio impasto sabbioso, con presenza di ciottoli derivanti da disgregazione prevalente di arenarie
Età delle vigne:	15 anni
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità viti per ettaro:	5.500 piante
Vendemmia:	Effettuata a mano a partire dall'11 Settembre
Temperatura di fermentazione:	26° C
Tempo di macerazione:	12 giorni in vasche di cemento
Imbottigliamento:	Aprile 2024
Uscita:	Maggio 2024
Produzione:	3.400 bottiglie
Formati:	750 ml
Confezionamento:	Cartone da 6 bottiglie
Prima annata prodotta:	2023
Profilo:	Intenso e immediato, note di marasca e macchia mediterranea, strutturato e avvolgente

