

Cigliegiolo

Written by Administrator

Sunday, 09 January 2011 00:00 -

 **FONTESECCA** cigli
CITTÀ DELLA PIEVE

Cigliegiolo

Umbria
indicazione
geografica
tipica

VARIETÀ UVE
Cigliegiolo, coltivate con metodo biologico.

VINIFICAZIONE
Fermentazione in piccoli serbatoi di acciaio.

AFFINAMENTO
8 mesi in serbatoi di cemento, 3-4 mesi in bottiglia.

COLORE
Rosso Rubino con sfumature granate.

PROFUMO
sentori di marasca, vanigliati e di viola.

SAPORE
Morvido molto elegante con finale dolce.

ACCOSTAMENTI
salumi a pasta molle abbastanza grassi, formaggi non piccanti a pasta semi dura o morbida.
Curioso abbinamento con cioccolati con alta percentuale di cacao.

SERVIZIO
16-18°C

