

Cigliegiolo

Written by Administrator

Sunday, 09 January 2011 00:00 -

**FONTESECCA**
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
Morbidissimo molto elegante
con finale dolce.

ACCOMPAGNAMENTI
salumi a pasta molle abbastanza
grassi, formaggi non piccanti a
pasta semi dura o morbida.
Curioso l'abbinamento con cioccolato
con alta percentuale di cacao.

SERVIZIO
16-18°C

