

# CILIEGIOLO "LAMPARE"

## **Caratteristiche**

Vino dal nome accattivante deriva dalla vinificazione di uve dell'omonimo vitigno autoctono coltivato in tutto l'arco del Golfo del Tigullio. Le sue uve di 1° epoca di maturazione conferiscono al vino un aspetto allegro e brillante, un bel colore rubino chiaro, un profumo fruttato e persistente, un sapore secco asciutto, di moderata tannicità e di equilibrata struttura. Il suo ampio bouquet lo rende particolarmente piacevole.

Il ciliegiole è un vino in forte ascesa nell'enologia ligure per le sue caratteristiche semplici ma di qualità.

## **VITIGNO E ZONA DI PRODUZIONE**

Viene prodotto in purezza con le uve del vitigno omonimo.

Le uve vengono raccolte nei territori del comune di Né (collina di Campo di Né 180 mt. S.l.mare - Costa di Zerli 350 mt. S.l. mare)

## **ABBINAMENTI GASTRONOMICI.**

Di pronta beva si trova perfettamente a suo agio con la notevole gamma della cucina regionale; In evidenza paste con sughi di funghi e carne, coniglio alle olive e pinoli, pollo cotto sulla tradizionale ardesia (in sa'' ciappa) e in abbinamento con ceci in zimino e seppie in umido.

## **SERVIZIO E CONSERVAZIONE:**

E' consigliato il suo impiego alla temperatura di 14° - 16° c. in bicchieri medio grandi con lo stelo alto.