

CILIEGIOLO "ORO"

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, un profumo fruttato e persistente, un sapore secco e 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.

ANNATA: 2012

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol

VITIGNO E ZONA DI PRODUZIONE

Viene prodotto in purezza con le uve del vitigno omonimo.

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

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° C, in bicchieri medio grandi con lo stelo alto.