

# ROSADIMAGGIO



## Ciliegiolo - Liguria di Levante IGT

Il Ciliegiolo vinificato in rosso si presenta con un bel corpo, pieno con sentori di frutta matura, armonico dal colore che a maturazione va verso il granato.



### Vinificazione

L'uva viene raccolta a fine settembre quando questo straordinario vitigno inizia a concentrarsi in pianta ed a prendere sempre più sapore e profumi di ciliegia matura; vinificata nel rispetto della materia prima e delle bucce, facendo una macerazione di media durata (10 - 12 giorni), senza mai forzare troppo le operazioni di rimontaggio e delestage, che devono essere soffici e ben cadenzate per estrarre solo il meglio dalle vinacce. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 26 gradi C.

### Note Organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violetti molto luminosi;  
Profumo: riccamente fruttato, denso di sentori di frutta rossa freschi e fragranti, tra i quali primeggiano marasca, ciliegia dolce e prugna. Sullo sfondo eleganti suggestioni speziate (pepe rosa, chiodo di garofano) e piacevoli leggerissime note erbacee e balsamiche.  
Gusto: buona tessitura tannica e struttura gustativa, sostenuta da una equilibrata acidità e tanta energia aromatica di frutti rossi maturi. Finale sapido e persistente, che ne arricchisce e ne invoglia la beva.

### Affinamento

Dopo la svinatura e la pressatura leggera delle vinacce fermentate, i vini rimangono sulle fecce fini e sottostanno ad un periodo di 2 - 3 settimane di fermentazione malolattica, terminata la quale si succedono un paio di travasi ed una leggera solfitazione, che accompagnano il prodotto fino a primavera. Molto importante per l'equilibrio e l'armonia di questo vino, aspettare i primi caldi (fine aprile - inizio maggio), prima di effettuare l'imbottigliamento, allo scopo di permettere ai tannini di arrotondarsi ed ai ricchi profumi primari di integrarsi con quelli legati all'invecchiamento in acciaio inox.

### Abbinamenti

Vino da abbinare ad antipasti leggeri, primi piatti di terra e sfornati di verdure. Temperatura di servizio ottimale 15 °C.

Classificazione: IGP LIGURIA DI LEVANTE  
Uvaggio: Ciliegiolo (100%)

Zona di produzione: Beverino, Sarzana (SP)

Sistema di allevamento: Guyot

Età dei vigneti: 30 anni

Tipologia del terreno: Medio impasto - argilloso, ben dotato di calcare

Resa: 1,8 - 2,0 kg per ceppo

Periodo della Vendemmia: Manuale in cassette da 15 kg. Fine Settembre

## PIETRASERENA

Via Casale, 5 | 53037  
San Gimignano (SI) | Italia

Tel. 0577-940083

@ andrea.arrigoni@awf2000.com



## ARRIGONI

Arrigoni1913.it

## ROSADIMAGGIO

Via Sarzana, 224 | 19126  
La Spezia (SP) | Italia

Tel. 0187-504060

sara.arrigoni@awf2000.com