



Ciliegiolo

Ciliegiolo

Il Ciliegiolo è il nostro rosso del mare, la nostra sottile linea rossa, stretta tra la purezza del marmo e la fluidità dell'acqua. Dotato di una buona gradazione alcolica e di una buona dose di freschezza, grazie alla sua armonica acidità e al tannino non particolarmente incisivo.

Denominazione: Liguria di Levante i.g.t. Ciliegiolo

Vitigni: Ciliegiolo

Grado alcolico: 12,5 % vol.

Territorio: Unica parcella nella piana di Luni

Vinificazione: 3 giorni di macerazione sulle bucce, dopo svinatura fermentazione e affinamento in acciaio



Metodo di produzione

Questo vino nasce dalla vinificazione in purezza del vitigno ciliegiolo. Le uve provengono da "Vigna Luna": una parcella di circa tre ettari, inserita in un contesto unico per microclima e bellezza del territorio. Le piante di questo vigneto, strette tra il Mar Ligure e le Alpi Apuane (distanza dal mare: 3 km, distanza dalle montagne Apuane: 15 km), circondano e proteggono i resti dell'antica città di Luni e il suo anfiteatro romano. Il suolo sabbioso e sciolto e il clima caldo ventilato in vigna, sono elementi in natura che uniti ad una vinificazione semplice in acciaio con un breve periodo di macerazione sulle bucce in cantina, portano ad esprimere un vino rosso dotato di una naturale piacevolezza e freschezza.



Degustazione

Rosso rubino di media intensità. Note fruttate ben delineate di ciliegia, mirtilli e lamponi sono accompagnate da sentori floreali e balsamici. Il pepe nero completa il profilo. Bocca rotonda grazie ad un tannino dolce, maturo e setoso. Acidità e sapidità bilanciano piacevolmente la struttura. Finale succoso di medio lunga persistenza.



Cantine Lunae: Via Bozzi, 63 – 19034 - Luni, La Spezia

