



SEQUERCIANI

Vino

Ciliegiolo

Puedi feshes

Die Moderne einer historischen Rebe

Ciliegiolo ist eine der ältesten Rebsorten der Toskana, ihre Ursprünge reichen bis ins 17. Jahrhundert zurück. Jahrelang glaubte man, sie wäre von einer Pilgerreise nach Santiago de Compostela aus Spanien mitgebracht worden. Genetische Analysen haben jedoch ihren toskanischen Ursprung bestätigt und eine sehr enge Verwandtschaft mit der Sangiovese nachgewiesen. In den letzten Jahren wurde sie neu entdeckt und wertgeschätzt und erzielt einen bemerkenswerten Erfolg, weil sie auf kargen, durchlässigen und der Brise ausgesetzten Böden frische und fruchtige Weine mit beachtlicher Struktur und Lagerfähigkeit hervorbringt.

Mit hohem Polyphenolgehalt ausgestattet, beeindruckt der Wein durch seine rote Frucht, die intensiv-violette Farbe und die seidige Tanninstruktur. Er harmonisiert hervorragend mit traditionellen Nudelgerichten der Maremma, mit roten und würzigen Saucen. Perfekt zu Panino und Porchetta, wie auch zu Ge grilltem, ist er ein vielseitiger Wein, der an jeder Tafel geschätzt wird.



Ciliegiolo

Toscana Indicazione Geografica Tipica

Produktionsgebiet

Maremma, im hügeligen Gebiet, 250 m ü.M.

Traubensorte

Ciliegiolo

Zertifizierung

Biologisch

Biodynamisch (Demeter)



Unsere Produktionsmethode

Nur Trauben, Sonne und Erde

Die reifen Beeren werden von Hand ausgewählt und geerntet. Durch die auf der Traubenhaut vorhandenen Hefen entsteht eine Spontangärung.

In Zementtanks gekeltert und ausgebaut.

Wir beobachten lediglich und lassen die Kräfte der Natur walten: wir fügen weder etwas hinzu, noch entfernen wir etwas. Der Wein wird nicht gefiltert und es werden keine Sulfite zugefügt.