



# SEQUERCIANI

*Vino*

## Ciliegiolo

*Puedi feshes*

*La modernità  
di uno storico vitigno*

Il Ciliegiolo è uno dei vitigni più antichi della Toscana, le prime tracce risalgono al 1600. Per anni si è pensato fosse giunto dalla Spagna introdotto da qualche viaggio dei pellegrini a Santiago di Compostela, ma analisi genetiche più recenti hanno dimostrato la sua origine toscana, evidenziando una parentela molto stretta con il Sangiovese. Negli ultimi anni è stato riscoperto e valorizzato e sta riscuotendo un notevole successo perché, se coltivato in terreni poveri, ben drenati ed esposti alle brezze, può invece dare vini freschi e fruttati ma contemporaneamente di notevole struttura e longevità.

*Dotato di un grande patrimonio polifenolico, impressiona per il frutto rosso, il colore intensamente violaceo e la setosa trama tannica. Esalta tutti i primi piatti della tradizione maremmana, con sughi rossi e saporiti. Perfetto con panino e porchetta, come con un grande arrosto di carni alla brace; è un vino versatile, che si fa apprezzare in ogni tavola.*



# Ciliegiolo

Toscana Indicazione Geografica Tipica

## **Area di produzione**

Maremma, zona collinare,  
250 m s.l.m.

## **Vitigno**

Ciliegiolo

## **Certificazione**

Biologico  
Biodinamico (Demeter)



## **Noi produciamo così**

*Solo uva, sole e terra*

Vendemmiato e selezionato a mano è fermentato dai soli lieviti indigeni presenti sulla buccia.

Vinificato e affinato in vasche di cemento.

Il nostro intervento si limita all'osservazione ed al rispetto dei tempi della natura: niente aggiungiamo e niente togliamo. Niente solfiti aggiunti né filtrazione.