



BELGVARDO

## BELGVARDO CILIEGIOLO 2024

Vitigno autoctono e storicamente diffuso in Maremma, il Ciliegiole, tornato oggi alla ribalta, deve il suo nome al colore della bacca e ad uno degli aromi primari che richiama la ciliegia. Il Ciliegiole di Belguardo si presenta varietale, fresco, profumato e di bella struttura.

<b>Denominazione:</b>	Ciliegiole Maremma Toscana DOC
<b>Azienda:</b>	Belguardo
<b>Ubicazione azienda:</b>	Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto
<b>Uvaggio:</b>	100% Ciliegiole
<b>Alcool:</b>	11,67% vol.
<b>Acidità totale:</b>	5,80‰
<b>Ubicazione vigneti:</b>	100 m.s.l.m.; esposizione Ovest
<b>Tipologia del terreno:</b>	Medio impasto sabbioso, con presenza di ciottoli derivanti da disgregazione prevalente di arenarie
<b>Età delle vigne:</b>	16 anni
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Densità viti per ettaro:</b>	5.500 piante
<b>Vendemmia:</b>	Effettuata a mano a partire dal 24 Agosto
<b>Temperatura di fermentazione:</b>	26° C
<b>Tempo di macerazione:</b>	12 giorni in vasche di cemento
<b>Imbottigliamento:</b>	Marzo 2025
<b>Uscita:</b>	Aprile 2025
<b>Produzione:</b>	15.000 bottiglie
<b>Formati:</b>	750 ml
<b>Confezionamento:</b>	Cartone da 6 bottiglie
<b>Prima annata prodotta:</b>	2023
<b>Profilo:</b>	Intenso e immediato, note di marasca e macchia mediterranea, strutturato e avvolgente

