



**TERRE D'AQUESIA**  
VIGNA & CANTINA



## Ciliegiole

Lazio IGT Ciliegiole 2022

*Leuchtendes Rubinrot mit schlankem Körper und leichten Tanninen. Die Nase offenbart Noten von Rose, Walderdbeeren und Heidelbeeren. Im Mund ist er angenehm frisch*

### Rebsorten

*Ciliegiole 100 %*

### Lage

*Vulkanischer Erdboden mit feiner Körnung, Mineralstoffaufnahme von Kalium, Phosphor, Magnesium, Kalzium, Natrium und Magnesium*

### Ertrag

*7 t/Ha*

### Ausbau

*Im Stahltank bei kontrollierter Temperatur*

### Reifung

*10 Monate im Stahltank*

### Alkoholgehalt

*13,0 % vol.*

### Servierempfehlung

*Wurstwaren mit halbreifem Käse. Bei niedrigeren Temperaturen (12°C-15°C) passt es gut zu Thunfisch, Schwertfisch und leckeren Fischsuppen*

### Serviertemperatur

*12 °- 16 °C*



**TERRE D'AQUESIA**

### Società Agricola Adduci Vitivinicola S.S.

Sede Legale – Via Terme di Traiano, 71/A – 00053 Civitavecchia (Roma)  
Vigna e Cantina – Via Cassia, km 137,400 – 01021 Acquapendente (VT)  
P.IVA/CF : 15616811004 – pec: [adducivitivinicola@pec.it](mailto:adducivitivinicola@pec.it) SDI: KRRH6B9  
e-mail : [adducivitivinicola@gmail.com](mailto:adducivitivinicola@gmail.com) Tel. +39 3475341010