



**TERRE D'AQUESIA**  
VIGNA & CANTINA



## **Contaluna**

**Lazio IGT Ciliegiolo 2019**

*Rubinrot, in der Nase blumige (Rose, Veilchen), fruchtige (Kirsche) und Kräuter-Aromen entfaltend sowie Noten von Muskatnuss und Tabak. Im Gaumen intensiv, mittelkräftig; auch Pflaumenaroma tritt hervor. Im Abgang anhaltend*

### **Rebsorten**

*Ciliegiolo 100 %*

### **Lage**

*Ton-Lehm-Boden mit einem Anteil an gutem Kalkstein sowie guter Wasserrückhaltefähigkeit*

### **Ertrag**

*6 t/ha*

### **Ausbau**

*Im Stahltank bei kontrollierter Temperatur*

### **Reifung**

*20 Monate im Stahltank und in gebrauchten Barrique-Fässern*

### **Alkoholgehalt**

*14 % vol.*

### **Servierempfehlung**

*Ideal zu allen Fleischarten (weiss, rot, Wild), gegrillt oder gedünstet. Passt auch zu Schnecken oder frischen sowie gereiften Wurstwaren*

### **Trinktemperatur**

*16 °- 18 °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