

# Ciliegiolo



# Ciliegiolo

Zona di produzione: Tenuta di Trigoso (Sestri Levante)

Vitigno: Ciliegiolo 100%

Portainnesto: 157.11

Terreno: PH neutro. Di costituzione argilloso – sabbioso con scheletro ghiaioso

Esposizione: Sud.

Forma di allevamento: Guyot.

Carica gemmaria: 10 gemme per ceppo.

Densità: N° 5000 ceppi per Ha.

Tecnica di coltivazione: Concimazione organica autunnale, trattamento antiparassitari eseguiti sotto sorveglianza di lotta guidata con notevole riduzione di interventi fitosanitari. Operazioni di diradamento sui grappoli nella fase di invaiatura.

Vinificazione: Per ciliegiolo novello macerazione carbonica.  
Per ciliegiolo tradizionale: diraspatura e posa dell'uva in serbatoio d'acciaio termocondizionato.  
Abbattimento immediato della temperatura a + 5° C.  
Rimontaggio in continuo del mosto sulla vinaccia per 3/4 giorni fino al raggiungimento dell'intensità di colore desiderata. Svinatura del mosto fiore e innesco della fermentazione.  
Dopo 2 travasi, stabilizzazione ed imbottigliamento.

Imbottigliamento: Senza filtrazione sterile ed eseguito nella primavera successiva alla vendemmia.

Scheda organolettica: Colore rosso porpora acceso, trasparente e luminoso. Profumo che esprime un gran fruttato con netti sentori di ciliegia, lampone, mora e frutti di bosco in genere. Sapore secco di facile beva, con carattere di notevole sapidità.  
Accostamenti gastronomici: verdure ripiene, salumi preparazione di carni bianche in umido, cima alla genovese.  
Ideale su piatti di pesce con preparazione in guazzetto.



Durata nell'anno successivo alla vendemmia.

## Tenuta di Trigoso – Sestri Levante



VINIFICAZIONE UVE  
LIGURI

SELEZIONE VINI  
NAZIONALI ED ESTERI

C.so Gianelli, 20      Chiavari (GE)

TEL. E FAX      0185/314462

ENOTECA BISSON di Lugano Pierluigi e C. sas  
C.so Gianelli, 28 - 16043 Chiavari (GE)  
Cod. Fisc. e P. IVA 01008600999

