

BELGUARDO CILIEGIOLO 2025



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.

Denominazione: Ciliegiole Maremma Toscana DOC
Azienda: Belguardo
Ubicazione azienda: Loc. Montebottigli - Comune di Grosseto
Uvaggio: 100% Ciliegiole
Alcool: 12,85% vol.
Acidità totale: 4,59‰
Ubicazione vigneti: 100 m s.l.m.; esposizione Ovest
Tipologia del terreno: Medio impasto sabbioso, con presenza di ciottoli derivanti da disgregazione prevalente di arenarie
Età delle vigne: 17 anni
Sistema di allevamento: Guyot

Densità viti per ettaro: 5.500 piante
Vendemmia: Effettuata a mano a partire dal 20 Agosto
Temperatura di fermentazione: 26 °C
Tempo di macerazione: 12 giorni in vasche di cemento
Imbottigliamento: Aprile 2026
Uscita: Maggio 2026
Produzione: 15.000 bottiglie
Formati: 750 ml
Confezionamento: Cartone da 6 bottiglie
Prima annata prodotta: 2023
Profilo: Intenso e immediato, note di marasca e macchia mediterranea, strutturato e avvolgente

