

Azienda Agraria Moretti Omero

Via San Sabino n. 19 06030
Giano dell'Umbria (PG)
www.morettiomero.it info@morettiomero.it



CILIEGIOLO IGT UMBRIA

Il Ciliegiolo è un'uva autoctona dell'Umbria, prende il nome dalle ciliegie per via del colore e del profumo dell'uva. I papaveri sull'etichetta ricordano la nostra dedizione alla tutela della biodiversità. Quando vedi papaveri selvatici rosso vivo in un campo puoi essere quasi certo che sia privo di sostanze chimiche.

Vino Biologico Certificato. Dal 1992 tutti i nostri prodotti sono certificati biologici.

Vino Certificato Vegano.

Tipologia: Rosso giovane.

Uvaggio: 90% Ciliegiolo, 10% Sangiovese.

Vigneto: Cordone speronato di 15 anni.

Densità d'impianto: 6.500 piante Ha. Resa per ettaro: 100 q (80 hl/Ha).

Tipo di suolo: Limoso con argilla e sabbia.

Vendemmia: manuale a Settembre.

Produzione: Fermentazione in acciaio con macerazione di 15 gg sulle bucce.

Caratteristiche: Frutta rossa, note di lampone e ciliegia. Tannini sottili, finale fresco.

Abbinamenti: Gnocchi. Zuppa di legumi. Formaggi freschi. Salumi umbri.

Temperatura di servizio: 16-18°C. Formato: 750 ml.

Potenziale di invecchiamento: 5 anni.

Ciliegiolo is an indigenous grape from Umbria, it is named after cherries because of the color and aroma of the grape. The poppies on the label are a reminder of our dedication to the protection of biodiversity. When you see bright red, wild poppies in a field you can be almost certain that it is free of chemicals. Poppies are also a hymn for summer's start, that is the moment in which cherries appear

Certified organic wine. Vegan wine. All the farm has been organic certified since 1992.

Type: Young medium bodied red.

Grapes: 90% Ciliegiolo, 10% Sangiovese.

Training system: Cordon spur 15 years old vines.

Vine density: 6.500 vines per hectare. Yield per hectare: 80 hl/Ha (10 tons).

Type of soil: Silt loam. East facing aspect. Fertilization: green manure

Harvest: Hand-harvested during September.

Vinification: indigenous yeast, fermentation in steel, 15 days maceration on the skins. No using: insinglass, albumin, casein on vinification.

Tasting notes: Red fruits, hints of raspberries and cherries. Smooth tannins, fresh aftertaste.

Pairing suggestions: Gnocchi. Soups of legumes. Fresh cheeses.

Serving temperature: 16-18°C (60-65 °F). Bottle size: 750 ml.

Aging potential: 5 years.