Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Toscana | Tenuta Coeli Aula

Cerasus

Toscana igt - Ciliegiolo

Proprietà	Famiglia Meucci
Inizio attività	1949
Vitivinicoltura	Biologica
Ettari	45
BTG prodotte	70.000



CERASUS

Vino rosso, Biologico

Codice 69294

Annata 2022
Tipologia Rosso fermo
Colore Rosso
Territorio Chianti
Vitigni Ciliegiolo

Sostenibilità Biologico
Vitigni Ciliegiolo 100%
Vinificazione In acciaio con macerazione per 15 giorni e continui rimontaggi e delestage
Biologico Sì
Vista Rosso rubino intenso con riflessi violacei
Olfatto Profumo intenso di ciliegia e rosa
Gusto Ottima struttura e buon equilibrio tra la dote alcolica e la spalla acida. Tannino piacevole e ottima struttura regalano grande persistenza
Affinamento In vasche di cemento per 6 mesi e in bottiglia per ulteriori 3 mesi
Tipologia lieviti Indigeni
Grado alcolico 14,00 % vol
Temperatura di servizio 16°-18°