



Già al lavoro la macchina organizzativa per la seconda edizione di “Ciliegiolo di Maremma e d’Italia”

L’evento rivolto a wine lover e operatori del settore torna, dal 15 al 17 giugno 2024, presso la Fortezza Orsini di Sorano (GR)

Sono già al lavoro gli organizzatori dell’evento “**Ciliegiolo di Maremma e d’Italia 2024**”, reduce dalla fortunata [edizione dello scorso anno](#). La seconda edizione, infatti, è stata fissata dal **15 al 17 giugno**, ancora una volta nella prestigiosa **Fortezza Orsini** a **Sorano**, in provincia di Grosseto.

Ciliegiolo di Maremma e d’Italia 2024

Si riaccendono i riflettori, quindi, su un vitigno unico, al centro di un momento di particolare successo. Anche quest’anno la kermesse prevede che una prima **giornata interamente dedicata alla stampa**

(il 15 giugno) e i due giorni successivi aperti a winelover e operatori del settore come sommelier, enotecari, ristoratori e rappresentanti del sistema vitivinicolo.

Il successo dell'edizione 2023 ha confermato le grandi potenzialità del vitigno in purezza, con la presenza di 42 aziende e 68 i vini in degustazione tra qualità e prospettive future.

La grande ascesa del Ciliegiole, un vitigno unico

Il **Ciliegiole** è un vitigno unico, caratterizzato da un **colore rosso rubino con leggeri riflessi violacei**, dal sapore e profumo che ricordano la frutta matura, e dal gusto piacevole ed equilibrato. Una varietà recentemente riscoperta e valorizzata, che deve il suo nome proprio al colore dell'acino e agli aromi del vino che richiamano in modo esplicito la ciliegia.

A differenza di quanto avveniva in passato, quando le uve venivano vinificate in assemblaggio con altre varietà, in primis il **Sangiovese**, oggi Il Ciliegiole è perlopiù impiegato in purezza per produrre alcuni interessantissimi vini DOC e IGT del Centro Italia. Viene coltivato in Toscana, Umbria, Lazio, Emilia-Romagna, Marche, Liguria, Basilicata, Abruzzo e, in modo minoritario, in altre cinque regioni d'Italia.

La maggiore diffusione di questo vitigno è comunque in **Toscana**, dove si contano circa 525 ettari, quasi il 60% dei quali sono concentrati in provincia di Grosseto dove danno vita a numerose etichette della DOC Maremma Toscana Ciliegiole

Masterclass e degustazioni per approfondire la conoscenza

Gli ospiti avranno la possibilità di degustare vini di produttori di Maremma, di altre zone della Toscana e d'Italia, a partire ovviamente dall' Umbria, tutti Ciliegiole in purezza, ognuno con diverse sfaccettature.

Saranno organizzate per l'occasione anche masterclass e degustazioni verticali che consentiranno di approfondire ulteriormente l'argomento.

L'evento, realizzato dal [Consorzio di Tutela Vini della Maremma Toscana](#), nasce dalla sinergia tra lo stesso Consorzio, **Ciliegiole Academy**, **Ciliegiole d'Italia** e **FISAR Delegazione Colline Maremmane**.

La segreteria organizzativa è a cura di **MExTE Eventi**.

Data di creazione

24/12/2023

Autore

redazione