

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

UVE

Selezione di uve autoctone a bacca rossa.

AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti, tra il massiccio della Maiella e il mare Adriatico.

TERRENI

Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

EPOCA DI COMMERCIALIZZAZIONE

Gennaio/Febbraio dell'anno successivo a quello di vendemmia.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso ciliegia brillante. Ampi profumi fruttati con sentore di marasche e finissime note floreali. Di buona struttura, molto equilibrato, morbido e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Salumi, pizza, carni bianche, formaggi freschi e verdure. Ottimo come aperitivo.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% alc./vol.

GRAPES

A selection of native red grape varieties.

PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti, between the Maiella massif and the Adriatic Sea.

TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

SELLING PERIOD

January/February of the year following the one of the harvest.

VINIFICATION AND REFINEMENT

Cold soak, gentle pressing, fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature.

SENSORY CHARACTERISTICS

Bright ruby red colour. Ample fruity nose with hints of morello cherry and very fine floral notes. Good structure, well-balanced, soft and persistent.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Cold cuts, pizza, white meat, fresh cheeses and vegetables. Excellent as an aperitif.

ALCOHOL CONTENT

12,5% alc./vol.



Dimensioni bottiglie
0,75 L
Bottle size
0.75 L



Disponibile sia con tappo tradizionale raso bocca che con tappo a vite BVS.
Available either with traditional cork or BVS screw top.