

# 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 con tappo tradizionale.  
Available with traditional cork top.