

# CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

## UVE

Selezione di uve autoctone a bacca rossa.

## AREA DI PRODUZIONE

Abruzzo, 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

Da gennaio dell'anno successivo a quello di vinificazione.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Breve macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso ciliegia con brillanti sfumature violacee. Intensi profumi fruttati, delicate note floreali e nuances di banana e amarena. Di buona struttura, morbido, fresco ed equilibrato.

## 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

Abruzzo, 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

From January, the year after vinification.

## VINIFICATION AND REFINEMENT

Short cold maceration, soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

## SENSORY CHARACTERISTICS

Cherry red in colour with bright hints of violet. Intense, fruity nose with delicate hints of flowers, banana and sour cherry. Good structure, soft, fresh and balanced.

## FOOD AND WINE PAIRINGS

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

## ALCOHOL CONTENT

12.5% alc./vol.



Dimensione bottiglia  
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.