

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

UVE

Montepulciano d'Abruzzo 100%.

AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti in Abruzzo, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

TERRENI

Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., per la maggior parte argillosi-calcarei.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice dopo breve macerazione pre-fermentativa a freddo e fermentazione a bassa temperatura in serbatoi di acciaio inox, a 16-18°C. Affinamento sulle fecce fini senza bâtonnage per circa 4-5 mesi prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosa intenso con tenui sfumature violacee che evolvono al salmone durante l'affinamento in bottiglia. Profumi ampi ed eleganti con note di ciliegia, lamponi e fragole di bosco che si uniscono a fini note floreali e di erbe aromatiche. Al palato è strutturato ma ben bilanciato dalla freschezza acida. Di lunga persistenza, con piacevole e gastronomico grip fenolico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente con tutta la cucina a base di pesce, si accompagna bene anche con pietanze delicate a base di carne e con le verdure. Ottimo con gli antipasti.

GRADAZIONE ALCOLICA

14% alc./vol.



Dimensioni bottiglie
0,75 L
Bottle size
0,75 L

GRAPES

Montepulciano d'Abruzzo 100%.

PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

TERRAIN

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

WINE-MAKING AND AGEING

Soft pressing after short cold pre-fermentation maceration and low temperature fermentation in stainless steel tanks, 16-18 ° C. Aging on the fine lees without bâtonnage for about 4-5 months before bottling.

SENSORY CHARACTERISTICS

Intense pink color with soft purple hues that evolve to salmon during bottle aging. Ample and elegant aromas with notes of cherries, raspberries and wild strawberries that combine with fine floral notes and aromatic herbs. On the palate it is structured but well balanced by the acid freshness. Long persistence, with a pleasant and gastronomic phenolic grip..

FOOD AND WINE PAIRINGS

Cold cuts, pizza, white meat, grilled vegetables, fish soup, tripe, fresh cheese. Excellent as aperitif.

ALCOHOL CONTENT

14% alc./vol.



Disponibile con tappo tradizionale raso bocca e copertura di gommalacca.
Available with traditional cork and shellac cover.

