



Dop

CERASUOLO D'ABRUZZO

VITIGNO: Montepulciano 100%

VENDEMMIA: ultimi giorni di settembre primi giorni di ottobre. Raccolta manuale dei grappoli. Le uve accuratamente selezionate giungono in cantina trasportate in cassette di legno da 15 Kg.

VINIFICAZIONE: pigiatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

AFFINAMENTO: in serbatoi di acciaio.

CARATTERISTICHE: limpido, rosa cerasuolo, fragrante e con sentori di piccolo frutto rosso; fresco, consistente, persistente ed equilibrato.

GRADO ALCOLICO: 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°C

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: vino adatto ad accompagnare primi piatti: risotto, pasta, zuppe, brodo. Formaggi, carni bianche e pesce.