



Cerasuolo d'Abruzzo Dop

Zona di ubicazione vigneti

Abruzzo

Uve

Come previsto da disciplinare

Epoca di Vendemmia

Prima decade di Ottobre

Vinificazione

Pressatura soffice, illimpidamento del mosto e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox

Abbinamenti

primi piatti di carne o pesce, brodetto di pesce dell'adriatico, secondi di pesce, arrosti di carni bianche, formaggi freschi o semi stagionati. Ottimo anche con la pizza

Gradazione alcolica

13%

Colore

Rosa chiaro con sfumature violacee

Odore

Fruttato intenso, con note di ciliegia e floreali

Sapore

Di medio corpo, morbido, con struttura delicata e vellutato nel finale

Temperatura di servizio

10-12°C