



# 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