



TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC BIOLOGICO

Denominazione Cerasuolo D'Abruzzo Doc

Vitigno Montepulciano 100%

Regione Abruzzo

Gradazione alcolica 13%

Formato bottiglia 0,75 cl

Vinificazione

Svolta la raccolta selezionata delle uve in campo, queste ultime vengono poi diraspate e lasciate unitamente al mosto per circa 10-12 ore ad una temperatura di circa 8-10°C. Il mosto fiore che si ottiene dalla separazione delle bucce viene decantato, addizionato di lieviti selezionati e lasciato fermentare ad una temperatura di circa 15°C. Il vino ottenuto viene così separato dalle fecce (residuo depositato dopo la fermentazione) e conservato ad una temperatura di circa 12°C fino al momento dell'imbottigliamento.

Analisi visiva ed olfattiva:

Alla vista si presenta limpido di un color cerasuolo. Buona la complessità olfattiva, piacevolmente fragrante con sentori floreali ben evidenti. Si percepiscono essenze di frutta fresca come ciliegia, lampone, frutti di bosco ed in particolare fragola. Al palato si presenta fresco, equilibrato, beverino perciò di grande versatilità.

Abbinamento

Formaggi freschi, carni bianche e piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio 12°C