

Cerasuolo d'Abruzzo DOC



- **Tipologia:** Cerasuolo d'Abruzzo DOC Superiore
- **Gradazione alcolica:** 13.00%
- **Area di produzione:** Bolognano, Abruzzo
- **Resa per ettaro:** 90 quintali
- **Vine training system:** Tendone e Spalliera
- **Periodo della vendemmia:** Metà Settembre
- **Vinificazione:** pigiatura soffice delle uve, criomacerazione, pressatura sottovuoto, fermentazione della sola frazione limpida
- **Maturazione e affinamento:** in acciaio con successivo affinamento in bottiglia



- **Caratteristiche organolettiche:** Colore: Rosa chiaro dai riflessi brillanti. Olfatto: Note di frutta delicata come la ciliegia, lampone e rosa canina. Gusto: Morbido ma nello stesso tempo consistente, in bocca risulta fresco e corposo.
- **Longervità in bottiglia:** si consiglia il consumo entro l'anno successivo alla vendemmia
- **Temperatura di servizio:** 12° C
- **Abbinamenti gastronomici:** si presta a molteplici abbinamenti che vanno dalla pizza al baccalà, dagli antipasti di pesce ai salumi, dai primi piatti con salsa di pomodoro agli arrostiti, si sposa bene anche con formaggi delicati.

