

# CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

## UVE

Selezione di uve autoctone a bacca rossa.

## AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

## TERRENI

Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

## EPOCA DI COMMERCIALIZZAZIONE

Gennaio/Febbraio dell'anno successivo a quello di vendemmia.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Breve macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso ciliegia con brillanti sfumature violacee. Intensi profumi fruttati, delicate note floreali e sentori di frutti di bosco ed amarena. Di buona struttura, è morbido, fresco ed equilibrato.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Salumi, pizza, carni bianche, verdure grigliate, brodetto di pesce, trippa, formaggi freschi. Ottimo come aperitivo.

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% alc./vol.

## GRAPES

A selection of native red grape varieties.

## PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

## TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

## SELLING PERIOD

January/February, the year after harvest.

## VINIFICATION AND REFINEMENT

Brief cold maceration of the pressed grapes; soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

## SENSORY CHARACTERISTICS

Cherry red with bright purple hues. Intense fruity aroma, delicate floral notes and hints of wild berries and black cherry. Good structure, soft, fresh and balanced.

## FOOD AND WINE PAIRINGS

Cured meats, pizza, white meat, grilled vegetables, fish soup, tripe and fresh cheeses. Excellent as an aperitif.

## ALCOHOL CONTENT

12.5% alc./vol.



Dimensioni bottiglie  
1,5 L, 0,75 L, 0,375 L.  
Bottle size  
1.5 L, 0.75 L, 0.375 L



Disponibile sia con tappo tradizionale raso bocca che con tappo a vite BVS. Available either with traditional cork or BVS screw top.