

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
0,75 L
Bottle size
0.75 L



Disponibile con tappo tradizionale.
Available with traditional cork top.