

Niro

Cerasuolo d'Abruzzo DOC



Zona di produzione: Abruzzo, media collina in provincia di Chieti.

Production Area: Abruzzo, medium hill in Chieti province.



Vinificazione: il mosto ottenuto dalla spremitura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura (crio-macerazione) si illimpidisce. In apposite vasche d'acciaio il mosto limpido fermenta a temperatura controllata.

Vinification: the must is obtained by a gentle pressing of the grapes and after a short contact with the skins at low temperatures (cold-maceration) it becomes clear. The clear must ferments in dedicated stainless steel tanks at a controlled temperature.



Colore: Rosa ciliegia.

Colour: Cherry pink.

Olfatto: intenso, dai profumi fruttati e sentori di ciliegia, fragola e petunia.

Bouquet: intense, with cherry, strawberry and petunia hints standing out from other fruity scents.

Gusto: equilibrato, armonico e con buona persistenza.

Taste: balanced, harmonic and persistent.



Abbinamenti: primi piatti e carni bianche, ottimo con zuppe di pesce, formaggi semistagionati, si abbina bene con la pizza. Eccellente con i crostacei: scampi alla catalana.

Food pairing: main courses and white meat, ideal with fish soups, half seasoned cheeses, pizza. Excellent with shell fish: shrimps with "Catalana" sauce.



Temperatura di servizio: 8/10°C
Service temperature: 46/50°F



Gradazione alcolica: 12,5% vol
Alcohol content: 12,5% Vol.

Affinamento: acciaio
Refinement: stainless steel tanks



Uve: a bacca rossa (da vitigno autoctono)
Grapes: red berry grapes (from autochthonous vine)

