

Temperatura di servizio: 14/16°C
Service temperature: 57/61°F



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

Affinamento: acciaio
Refinement: stainless steel tanks



Uve: a bacca rossa
Grapes: Red berry grapes



Terramare

Cerasuolo d'Abruzzo DOP



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: rosso ciliegia.
Colour: cherry red.

Olfatto: intenso, dai profumi fruttati e sentori di ciliegia, fragola e petunia.
Bouquet: intense, with cherry, strawberry and petunia hints standing out from other its fruity scents.

Gusto: equilibrato, armonico e con buona persistenza. Taste: balanced, harmonic and persistent.



Abbinamenti: zuppe di pesce, carni bianche, salumi e formaggi semi-stagionati; si abbina perfettamente con pizza e crostacei.
Food pairing: Fish soups, white meat, cold cuts and half seasoned cheeses; it is well paired with pizza and crustaceans.