

SISTINA

Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Zona di produzione: Abruzzo, media collina.
Production Area: Abruzzo, medium hill.

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 brillante.
Colour: Bright rosé cherry colour

Olfatto: intenso, dai profumi fruttati e sentori di ciliegia, fragola e petunia.
Bouquet: intense, with fruity hints of cherry, strawberry and petunia.

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 shellfish.



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)

