

CERASUOLO

Cerasuolo d'Abruzzo DOC



Zona di produzione: Regione Abruzzo, media collina in provincia di Chieti.
Production Area: Abruzzo, region 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 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.



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

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

Formato: 3 l
Size: 3 l.



Affinamento: acciaio
Refinement: stainless steel tanks



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

