



# CERASUOLO D'ABRUZZO DOP

## SCHEDA TECNICA



### TIPOLOGIA

Vino rosè



### VIGNETI, UVA E VENDEMMIA

UBICAZIONE DEI VIGNETI Abruzzo

UVE Montepulciano

PERIODO DI VENDEMMIA Ottobre



### VINIFICAZIONE

VINIFICAZIONE pressatura soffice, illimpidimento del mosto e fermentazione a temperatura controllata in serbatoio di acciaio inox



### DESCRIZIONE

COLORE rosa vivo e brillante con sfumature violacee

ODORE intensamente fruttato, con evidenti sentori di ciliegia e note floreali

SAPORE di medio corpo, morbido, saporito e vellutato nel finale

GRADAZIONE ALCOLICA 13%



### MODALITÀ DI SERVIZIO

TEMPERATURA 10°C