



Denominazione Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.

Tipo Vino rosato

Zona di produzione Alanno (PE)

Sistema di allevamento Pergola abruzzese

Anno di impianto 2003

Resa per ettaro 120q

Vendemmia Dal 1 al 15 settembre

Vinificazione Il mosto ottenuto da spremitura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura, viene lasciato in fermentazione a temperatura controllata

Grado alcolico 13/14% vol

Abbinamenti Secondi di mare, anche strutturati, arrostiti di carni bianche, ideale con pizze, salumi e formaggi semi stagionati

Temperatura di servizio 10°-12°C

Imballo Cartoni da 6 bottiglie

***Denomination** Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.*

***Type** Rose wine*

***Production area** Alanno (PE)*

***Vine training system** Pergola system*

***Planting year** 2003*

***Yield per hectare** 120q*

***Harvest** From September 1st to 15th*

***Wine production process** The grape must obtained by gently squeezing the grapes spends a short period in contact with the skins at a low temperature, and is then left to ferment at a controlled temperature*

***Alcohol strength** 13/14% ABV*

***Pairings** All types of seafood dishes, roasted white meats, ideal with pizza, cured meats and semi-matured cheeses*

***Serving temperature** 10°-12°C*

***Case contains** 6 / 12 bottles*

Notes

.....