

DOC

Cerasuolo d'Abruzzo
Biologico

Capostazione



Denominazione Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.

Tipo Vino rosato

Zona di produzione Alanno (PE)

Sistema di allevamento Pergola abruzzese

Anno di impianto 2003

Esposizione terreno sud

Resa per ettaro 120q

Vendemmia Dal 1 al 10 ottobre

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 13,5% vol

Caratteristiche organolettiche

Colore Rosato cerasuolo

Odore Piacevoli profumi di frutti rossi, fragoline di bosco e ciliegie mature

Sapore Morbido, fresco e ben equilibrato.

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

Temperatura di servizio 8°-10°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

Land aspect South

Yield per hectare 120q

Harvest From October 1st to 10th

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 13.5% ABV

Organoleptic properties

Colour Deep cherry pink

Nose Luscious red fruit flavours, wild strawberries and mature cherries

Taste Soft, fresh and well-balanced

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

Serving temperature 8°-10°C

Case contains 6 bottles

75 cl

