



ZAPPACOSTA
VINI BIOLOGICI



SudEst Cerasuolo d'Abruzzo



Denominazione
Cerasuolo d'Abruzzo DOC



Vitigno
100% Montepulciano

Zona di Produzione
Collina di Chieti



Vinificazione
Macerazione con le bucce per 24-36 ore a bassa temperatura, segue la pressatura, il mosto ottenuto viene fermentato per circa 12 giorni a temperatura controllata in tini d'acciaio



Invecchiamento
Vasche di acciaio inox



Abbinamenti
Ottimo con i primi di pasta, zuppe, pesce alla griglia, arrostiti di carni bianche, trippa, pizza, salumi, formaggi semi stagionati e stagionati, pollo alla cacciatora, arrosto misto



Note sensoriali



Rosa ciliegia brillante



Profumo delicatamente fruttato con note evidenti di marasca e piacevole sensazione floreale



Sapore piacevole, di bella freschezza e lunga persistenza aromatica, retrogusto gradevolmente mandorlato, ciliegia, fragola