



Cerasuolo d'Abruzzo



Denominazione
Cerasuolo d'Abruzzo DOC



Vitigno
100% Montepulciano d'Abruzzo

Zona di Produzione
Chieti



Vinificazione
Pressatura soffice, a contatto con le bucce per circa 12 ore. Fermentazione in acciaio



Invecchiamento
Acciaio



Abbinamenti
Primi piatti con verdure e pizza



Note sensoriali



Rosa brillante con sfumature violacee



Aromi fruttati di ciliegia e fragola



Al palato fresco e sapido.
Finale persistente e fresco