

biologico



CERASUOLO D'ABRUZZO DOP

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA

Vino rosato



VIGNETI, UVA E VENDEMMIA

UBICAZIONE DEI VIGNETI Abruzzo

UVE Montepulciano da agricoltura biologica

PERIODO DI VENDEMMIA Prima decade di Ottobre



VINIFICAZIONE

VINIFICAZIONE Pressatura soffice, illimpidimento del mosto e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox



DESCRIZIONE

COLORE rosa tenue con leggeri riflessi violacei

ODORE fruttato, sentori di ciliegia, e sfumature minerali

GUSTO di medio corpo, morbido sapido e vellutato nel finale

GRADAZIONE ALCOLICA 13.5% vol



MODALITÀ DI SERVIZIO

TEMPERATURA 10°C