



## SUDEST CERASUOLO D'ABRUZZO

### VITIGNO

100% Montepulciano d'Abruzzo

### ZONA DI PRODUZIONE

Collina di Chieti (CH)

### ALTITUDINE

150-300 m.s.l.m.

### COLORE

Rosa ciliegia brillante.

### GRADAZIONE ALCOLICA

13,5%

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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.

### ABBINAMENTI RACCOMANDATI

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.

### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcareao argilloso

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Filare / Pergola abruzzese

### PERIODO VENDEMMIA

Due vendemmie separate:  
inizio Settembre e metà Settembre

### AFFINAMENTO

In serbatoi inox.

### VINIFICAZIONE

Criomacerazione di 12 ore  
a contatto con la bucce.