



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.