



# CERASUOLO DOP D'ABRUZZO COSTADORO

**DENOMINAZIONE:** CERASUOLO DOP D'ABRUZZO

**PROVENIENZA:** CHIETI

**COLORE:** Rosso ciliegia intenso

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,50% Vol.

**VITIGNI PRINCIPALI:** 100% Montepulciano d'Abruzzo

**VINIFICAZIONE:** Pigiatura dei grappoli in presse pneumatiche soffici, successiva criomacerazione per circa 10 ore del pigiato per non estrarre eccessivo colore, e fermentazione termocontrollata a 16-18° C del mosto separato dalle bucce in serbatoi di acciaio inox

**PROFUMO:** Delicatamente fruttato e floreale

**SAPORE:** Fresco, amabile, pieno e sapido

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Ottimo con zuppe di pesce e pesce alla griglia. Si accompagna anche a salumi, carni bianche arrosto o grigliate e formaggi di media stagionatura

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°-20° C

**ALLERGENI:** SOLFITI