



TERRA D'ALIGI CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

DENOMINAZIONE:

Cerasuolo d'Abruzzo Doc

PROVENIENZA:

Abruzzo

COLORE:

Rosso ciliegia brillante

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,00%

VITIGNI PRINCIPALI:

Selezione di uve autoctone a bacca rossa tipiche abruzzesi

VINIFICAZIONE:

Macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata

PROFUMO:

Ampi profumi fruttati con sentore di marasche e finissime note floreali.

SAPORE:

Di buona struttura, molto equilibrato, morbido e persistente

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Salumi, pizza, carni bianche, verdure grigliate, brodetto di pesce. Ottimo come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10/12°

ALLERGENI:

Solfiti