



CERASUOLO D'ABRUZZO DOC CANTINA ZACCAGNINI

DENOMINAZIONE: DOC

PROVENIENZA: ABRUZZO

COLORE: Rosa cerasuolo

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% VOL

VITIGNI PRINCIPALI: MONTEPULCIANO

VINIFICAZIONE: Criomacerazione e fermentazione in acciaio

PROFUM: Note di frutti di bosco, pompelmo, agrumi e rosa

SAPORE: Fruttato, succoso, croccante, fresco e delicato

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: piatti di pesce, formaggi freschi e carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10°

NOTA:
si consiglia il consumo entro l'anno successivo alla vendemmia