



CERASUOLO D'ABRUZZO DOP "AVEGIANO"

DENOMINAZIONE: CERASUOLO D'ABRUZZO DOP
denominazione di origine protetta

PROVENIENZA: ABRUZZO - ITALIA

COLORE: ROSE'

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% VOL

VITIGNI PRINCIPALI: 100% MONTEPULCIANO

VINIFICAZIONE: attenta scelta, durante tutto l'arco della vendemmia, delle uve Montepulciano; macerazione per circa 18 ore, salasso del mosto e fermentazione lenta a bassa temperatura controllata in tini di acciaio, stabilizzazione naturale ed imbottigliamento da metà Gennaio.

PROFUMO: Impressioni: dal caratteristico colore cerasuolo che ricorda il colore della ciliegia; nei profumi pulito, intenso e persistente con i sentori dapprima delicati di petalo di rosa ed altri fiori, poi fruttati di ciliegia, melograno e fragoline di bosco.

SAPORE: Delicatamente vinoso, fresco, morbido e piacevolmente persistente. Al gusto è ricco di una fresca acidità, ottima struttura con finale fruttato e persistente di frutta rossa.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: primi piatti sostanziosi, con sughi a base di cacciagione, carni alla brace e piatti di pesce di buona struttura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12° C

ALLERGENI: ASSENTI