



# CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE DOP PIETRAMORE

**DENOMINAZIONE:** CERASUOLO D'ABRUZZO  
SUPERIORE DOP

**PROVENIENZA:** REGIONE ABRUZZO  
Provincia di Chieti e Provincia di Teramo

**COLORE:** ROSATO

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5 %

**VITIGNI PRINCIPALI:** MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

**VINIFICAZIONE:** Raccolta a mano delle migliori uve di montepulciano che vengono pigiate in vasca, salassate per il 15%/20% in modo di estrarre il cuore del mosto. Decantazione naturale a freddo. Fermentazione a temperatura controllata di 16-17 gradi.

**PROFUMO:** Vino molto piacevole di rosa ciliegia piuttosto carico, fruttato morbido e delicato. Il bouquet offre note marine

**SAPORE** La beva è equilibrata e succosa, di buona persistenza.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** il Cerasuolo d'Abruzzo si abbina in modo ideale con zuppe di pesce e pesce alla griglia. Si accompagna anche a carni bianche arrosto e grigliate, salumi e formaggi di media stagionatura.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12-14 GRADI

**ALLERGENI:** CONTIENE SOLFITI

**NOTA:** VINO BIOLOGICO, BIODINAMICO CERTIFICATO  
DEMETER, BIOVEGAN