AMARTI SEMPRE

Cerasuolo d'Abruzzo DOC



Montepulciano	13% vol	750 ml	Dry

Denominazione: Denominazione di Origine Controllata
Denomination: DOC

Tipo di terreno: argilloso - limoso
Soil type: clay-silty

Sistema di allevamento: cordone speronato e pergola abruzzese
Training system: spurred cordon and pergola abruzzese

Vendemmia: metà settembre
Harvest: mid September

Resa ettaro: 80 q.li/ha
Yield per hectare: 80 q.li/ha

Vinificazione: macerazione breve per circa 5/12 ore. Pressatura soffice con controllo della temperatura di fermentazione. L'Affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox per circa 3 mesi a contatto con i propri lieviti.
Vinification: short maceration for about 5 / 12 hours. Soft press and fermentation at controlled temperature. Refining in stainless steel tanks for 3 months on its own lees.

Caratteristiche: rosa intenso con leggere sfumature color fragola matura. Al naso presenta sentori di fragoline di bosco, melagrana e ciliegia. Al palato si presenta fresco ed avvolgente.
Winemaker notes: intense pink with light hints of ripe strawberry. The nose opens with aroma of wild strawberries, pomegranate and cherry. On the palate it is fresh, smooth and round.

Abbinamenti: ideale come aperitivo e con crudi di pesce, tutta la cucina marinara, verdure e salumi, pasta e carni sia bianche che rosse. Una nota particolare con le pizze gourmet.
Pairings: ideal as an aperitif and paired with raw fish, all seafood dishes, vegetables, salami, pasta and both white and red meats. A perfect match for gourmet pizzas.

Temperatura di servizio: 10°C
Service temperature: 10°C

DRINK RESPONSIBLY

NO ALCOHOL UNDER 18