

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC



cantinazaccagnini.it

Tipologia

Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Vitigno

Uve a bacca nera

Zona di produzione

Regione Abruzzo

Sistema di allevamento

Tendone e Spalliera

Tipologia di terreno

Argilloso di medio impasto

Epoca di raccolta

Solitamente precoce

Vinificazione

Pigiatura soffice delle uve, crio-macerazione e pressatura sottovuoto per estrarre solo il mosto fiore; illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della sola frazione limpida a bassa temperatura.

Maturazione ed affinamento

In acciaio con successivo affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosa cerasuolo di media intensità.

Olfatto: Al naso si propone con note di frutta fragrante e succosa, fragola di bosco in evidenza, con nuance che ricordano il melograno e lievi accenni di erbe aromatiche.

Gusto: Struttura agile e ritmata dalla freschezza acida e dalla nota quasi salina, saporito e gustoso.

Longevità in bottiglia

Da consumarsi preferibilmente entro l'anno successivo la vendemmia, ma può regalare sorprese anche in momenti successivi.

Modalità di conservazione

Luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

Temperatura ambiente

Gradazione alcolica 12,5% vol

Temperatura di servizio 12-14°C

