



VALLE MARTELLO
AZIENDA AGRICOLA

CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.C. VALLE MARTELLO



UVE	Montepulciano 100% (come da disciplinare)
DENOMINAZIONE	Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.
GRADAZIONE ALCOLICA	13,00 % vol.
FORMA D'ALLEVAMENTO	Filare a cordone speronato
ZONA PRODUZIONE	Villamagna (CH) - Abruzzo
PERIODO VENDEMMIA	Settembre
VINIFICAZIONE	Dopo la pigiadiraspatutra, il mosto rimane per 24 ore a contatto con le bucce. Segue la pressatura soffice e la fermentazione in serbatoi d'acciaio alla temperatura di 15°C
IMBOTTIGLIAMENTO	4 mesi dopo la vendemmia
COLORE	Rosato intenso con riflessi tipici della ciliegia
BOUQUET	Fruttato con sentori di ciliegia e bacche rosse
PALATO	Fresco, intenso, piacevolmente persistente
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10 - 12 °C
ABBINAMENTO	Brodetti di pesce, grigliate di pesce, primi piatti

C.DA VALLE MARTELLO, 10
66010 VILLAMAGNA (CH) - ITALY
TEL. E FAX 0871.300330

WWW.VALLEMARTELLO.IT