

## Cerasuolo D'Abruzzo DOC



**Vitigno:** Montepulciano d'Abruzzo

**Area di Produzione:** Comune di Ortona

**Vinificazione:** raccolta inizio Ottobre. Pigiadiraspatura soffice, breve macerazione con le bucce (circa 6 ore di contatto), fermentazione senza bucce per 15 giorni a temperatura di 12°C.

**Caratteristiche Sensoriali:** di colore rosa cerasuolo vivace, il profumo è intenso, persistente e fruttato. Al naso spiccano le note fruttate di ciliegia, lampone e melograno nonché quelle floreali di garofano e geranio, con un retrogusto leggermente minerale. Al gusto è fresco e corposo, ben equilibrato e persistente. Vino di media struttura, intenso, equilibrato e con buona persistenza. Si consiglia di berlo giovane.

**Abbinamenti gastronomici:** viene particolarmente apprezzato in abbinamento a pietanze prelibate di menù di terra oppure di pesce. Si abbina molto bene con zuppe di crostacei e pescato alla griglia o al forno, in salsa o in casseruola. Gradevolissimo anche fuori pasto.

**Temperatura di servizio:** 12- 14 °C circa