

Geminus

Cerasuolo d'Abruzzo

Denominazione di origine protetta



Bottiglia:

750 ml

Vitigno:

Uve rosse autoctone

Area di produzione:

Regione Abruzzo

Vinificazione:

Pigiadisrasparura e successivo raffreddamento del pigiato alla temperatura di 15°C per circa dieci ore. Successiva separazione del mosto e fermentazione a temperatura controllata di 13°C in serbatoi di acciaio inox. Fermentazione malolattica non svolta, affinamento in serbatoi di acciaio inox per quattro-sei mesi.

Caratteristiche sensoriali:

Di colore rosso ciliegia tenue, con profumi di mandorla e rosa canina; dal sapore armonico e fragrante.

Abbinamenti Gastronomici:

Ottimo con primi piatti e secondi a base di carni bianche, e brodetto di pesce.

Gradazione Alcolica:

13,50% Vol.