

<b>SCHEDA TECNICA</b>
-----------------------

## **CERASUOLO D'ABRUZZO DOP**

### **Bag in box Litri 3 with tap**

*Vitigno:* Montepulciano

*Area di produzione:* Regione Abruzzo

*Vinificazione:* Pigiadiraspatura 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 serbatoio di acciaio inox per quattro-sei mesi.

*Caratteristiche sensoriali:* Di colore rosso ciliegia tenue, con profumi di mandorla e rosa canina. Sapore armonico e fragrante.

*Abbinamenti:* Ottimo con primi e secondi piatti a base di carne bianche e brodetti di pesce.

*Gradazione Alcolica:* 13,50 % vol.