



**CERASUOLO D'ABRUZZO  
DOC**



**GRADAZIONE ALCOLICA:**

13,00 % alc./vol.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:**

limoso

**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEL  
VIGNETO:**

comune di Fossacesia e zone limitrofe, colline più vocate che si affacciano sulla Costa dei Trabocchi, con esposizione a Sud, Sud-est ed un altezza s.l.m. di circa 150mt.

**VENDEMMIA:**

manuale, seconda decade di Settembre

**VINIFICAZIONE:**

pigiatura soffice delle uve, macerazione, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

**MATURAZIONE E AFFINAMENTO:**

Bâtonnage in acciaio per circa 4 mesi ed un ulteriore stazionamento in bottiglia ne conclude la maturazione

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Il vino presenta un bel colore rosso ciliegia; al naso ha un profumo persistente di frutti rossi come lampone e ribes. Al palato è rotondo, corposo ma ben bilanciato e armonico.

**LONGEVITÀ IN BOTTIGLIA:**

2 - 3 anni, adeguatamente conservato

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

12-14 °C