



ZACCAGNINI
vignaiolo d'Abruzzo
Bolognano

Myosotis **Cerasuolo d'Abruzzo DOC**



Tipologia: Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Gradazione alcolica: 13,0% vol

Vitigno: uve a bacca nera

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, criomacerazione, pressatura sottovuoto, fermentazione della sola frazione limpida

Maturazione ed affinamento: a fermentazione alcolica conclusa, il vino può affinare in botti di legno per un breve periodo. Ulteriore affinamento in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: colore rosso ciliegia e riflessi violacei; bouquet intenso, profumo elegante, aromatico, piacevolissimo; al palato ha un gusto persistente, ampio e ben armonico

Longevità in bottiglia: mediamente in commercio la primavera dopo la vendemmia, da consumare entro 2 anni

Temperatura di servizio: 14°C

Modalità di conservazione: luogo fresco e asciutto.

Modalità di trasporto: temperatura controllata