

La Cuvée dell'Abate Cerasuolo d'Abruzzo DOC



Tipologia: Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Gradazione alcolica: 12,0% vol

Vitigno: uve a bacca nera

Vinificazione: pressatura sottovuoto per estrarre solo il mosto fiore; illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della sola frazione limpida a bassa temperatura

Maturazione ed affinamento: in acciaio con successivo affinamento in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: colore rosato tipico della vinificazione in bianco delle uve rosse; bouquet intenso, profumo fragrante, armonico, piacevolissimo; al palato è fine ed elegante, fresco e ben armonico

Longevità in bottiglia: si consiglia il consumo entro l'anno successivo alla vendemmia

Temperatura di servizio: 12°C

Modalità di conservazione: luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto: temperatura controllata