

Kasaura

Cerasuolo d'Abruzzo DOC



Tipologia: Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Vitigno: Uve a bacca nera

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

Maturazione ed affinamento: assemblaggio in vasca di 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: è un vino da consumarsi entro l'annata successiva a quella di produzione per poterne gustare al meglio le caratteristiche organolettiche

Temperatura di servizio: 12°C

Modalità di conservazione: luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto: temperatura controllata