

La mia Pecora is Pink

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC



Tipologia

Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Vitigno

Uve a bacca nera

Zona di produzione

Regione Abruzzo

Sistema di allevamento

Tendone e Spalliera

Tipologia di terreno

Argilloso di medio impasto

Epoca di raccolta

Solitamente precoce

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.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosa tendente al cerasuolo dai riflessi brillanti.

Olfatto: Note di frutta rossa fragrante e succosa, sfumature di melograno e ginger.

Gusto: Bella consistenza, con la freschezza e la salinità a trainare l'aromaticità di frutti di bosco verso un lungo finale.

Longevità in bottiglia

Piacevole sin da subito.

Modalità di conservazione

Luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

Temperatura ambiente

Gradazione alcolica 12% vol

Temperatura di servizio 10-12°C

