

LE TERRE DELL'ABATE
CERASUOLO D'ABRUZZO DOC



cantinazaccagnini.it

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 con successivo affinamento in bottiglia.

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

Da consumarsi preferibilmente entro l'anno successivo la vendemmia, ma può regalare sorprese anche in annate successive.

Modalità di conservazione

Luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

Temperatura ambiente

Gradazione alcolica 12% vol

Temperatura di servizio 10-12°C