



di Bernardino "RosaSera"
Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Uve

Montepulciano d'Abruzzo DOC 100%

Vendemmia

Prima settimana di Ottobre

Resa media per ettaro

70 hl

Vinificazione

Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell'uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi d'acciaio

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 13% vol

Degustazione

Colore rosa cerasuolo. All'olfatto si avvertono sentori floreali, frutta fresca, ciliegia e amarena. Buona struttura ed equilibrio. Fresco, persistente, fragrante. Il fruttato è ben integrato con la sensazione olfattiva.

Grapes

100% Montepulciano d'Abruzzo Doc

Harvest

First week of October

Average Production per Hectare

70 hl

Vinification

Maceration at low temperature upon removal of grapes from the stalks and thermally-controlled alcoholic fermentation in steel containers

Bottling Details

13% Alcohol

Tasting

Cherry red colour. A flowery and fruity scent, with hints of cherry and black cherry. A fresh, fragrant and lasting taste. The fruitage is well integrated with the olfactory sensation.