



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.