



## 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.