

CERASUOLO D'ABRUZZO: LA FRESCHEZZA

Cerasuolo d'Abruzzo: the freshness

È l'anticonformista, il vino che sa distinguersi sempre, in ogni occasione. Raffinato ma anche ammiccante, fresco ma con un'intensità nascosta, originale e diverso. Per quando si vuole qualcosa di nuovo da scoprire.

It is the non-conformist, the wine that knows how to always stand out, in every occasion. Refined but also winking, fresh but with a hidden intensity, original and different. For when you want something new to discover.

TIPOLOGIA

Cerasuolo d'Abruzzo DOC.

VITIGNI

Selezione di uve autoctone a bacca rossa.

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

Breve, in bottiglia.

STILE

Piacevolmente morbido e fruttato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso ciliegia brillante. Ampi profumi fruttati con sentore di marasche e finissime note floreali. Di buona struttura, molto equilibrato, morbido e persistente.

TYOLOGY

Cerasuolo d'Abruzzo DOC.

GRAPE VARIETY

A selection of native red grape varieties.

VINIFICATION

Cold maceration of the crushed grapes, soft crushing, fermentation in steel at controlled temperature.

REFINING PROCESS

Short, in bottle.

STYLE

Pleasantly soft and fruity.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Brilliant cherry red color. Wide fruity perfumes with hints of marasca and very fine floral notes. Of good structure, very balanced, soft and persistent.

