



CERASUOLO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UBICAZIONE DEI VIGNETI:

Corropoli - Teramo - Abruzzo. 150 mt. s.l.m.

UVE:

Montepulciano 100%

VENDEMMIA:

esclusivamente manuale, metà settembre.

VINIFICAZIONE:

in rosato con attenta gestione della macerazione, per esaltare fragranza e freschezza del frutto.

Affinamento in serbatoi di acciaio inox per 6 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA:

13,0% vol.

COLORE:

rosa cerasuolo brillante di buona intensità

PROFUMO:

fresco con note di fragola, ciliegia e melograno.

GUSTO:

vivace, sapido e armonico, con buona freschezza e finale fruttato, pulito e persistente.

TEMPERATURA: DI SERVIZIO

10-12°C.

ABBINAMENTI:

Ideale con aperitivi, zuppe di pesce, primi piatti della tradizione, carni bianche e formaggi freschi.

PRODUZIONE LIMITATA

640 bottiglie per annata



TENUTA VINARIA
DI GIMINIANI
CORROPOLI