

D'Alesio SCIARR



cl 75

Cerasuolo

Denominazione | Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Uve | Montepulciano 100%

Comune | Città Sant'Angelo (PE)

Altitudine | 300 metri sopra il livello del mare

Esposizione | Sud Est/Sud Ovest

Composizione del terreno | Argilla di media densità

Sistema di allevamento | Pergola abruzzese

Età media dei vigneti | 30 anni

Produzione media | 100 hl/ettaro

Epoca della vendemmia | Ottobre

Vendemmia | manuale, con meticolosa cernita delle uve raccolte in cassetta.

Vinificazione | pressatura soffice delle uve, decantazione statica a freddo, fermentazione in acciaio.

Affinamento | Affinamento in acciaio per almeno 6 mesi e in bottiglia per almeno 3 mesi.



13,5% vol.



10°-12°C

Note di degustazione



Rosa ciliegio intenso



Brillante



Intenso, abbastanza
complesso, floreale, fruttato



Viola, rosa, ciliegia, erbe
aromatiche



Zuppe di pesce, primi piatti con
pomodoro, formaggi, carni
bianche e rosse.
Ottimo anche con la pizza.