

I VINI / ROSATI

Fantini Cerasuolo D'Abruzzo DOC

Vitigni: Montepulciano

Anno: 2014

Colore: Rosati

Capacità: ml 750

Area di Produzione: Ortona

Vinificazione: Periodo di raccolta inizio Ottobre. Pigiodiraspatura soffice, succo brevemente macerato con le bucce (circa 6 ore di contatto), fermentazione senza bucce per 15 giorni a temperatura di 12°C in modo da ottenere un ottimo colore e sapore.

Caratteristiche Sensoriali: Di colore rosa cerasuolo vivace, il profumo è intenso, persistente e fruttato, con sentori di piccolo frutto rosso (fragola). Vino di media struttura, intenso, equilibrato e con buona persistenza. Si consiglia di berlo sempre giovane.

Abbinamenti: Eccellente in abbinamento a tutti i piatti di pesce, con primi piatti non troppo ricchi e carni bianche. Gradevolissimo anche fuori pasto.

Temperatura: 14-16°C

Gradazione alcolica: 13%



Iscriviti alla Newsletter per scaricare la Scheda Tecnica, le immagini e l'etichetta.