



# CERASUOLO D'ABRUZZO

Denominazione di origine controllata

**AREA DI PRODUZIONE** Italia, Abruzzo **ALTITUDINE** 200 m sul l.m.

**VITIGNO** Montepulciano 100 % **TERRENO** argilloso calcareo tendenzialmente compatto

**RESE/ETTARO** 120 - 140 quintali **RESA VINIFICAZIONE** 65/70 % **VENDEMMIA** prima decade di ottobre

**FERMENTAZIONE ALCOLICA** in acciaio inox a temperatura controllata

**AFFINAMENTO** in acciaio inox per 3 mesi **GRADAZIONE ALCOLICA** 12,5% circa

**COLORE** rosso ciliegia brillante **GUSTO** sapido di nerbo con sentori di mora gelso e amarena

**ABBINAMENTI** pizze di tutti i tipi, antipasti di pesce e carne anche piccanti,  
primi piatti in salsa rossa grassa, brodetti o arrostiti di pesce, carni bianche ripiene al forno,  
salumi spalmabili, formaggi mediamente stagionati

**SANTONE VINI**

[www.santonevini.it](http://www.santonevini.it)