



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