



PUNTAROSA

CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.C.

ZONA DI PRODUZIONE: Loreto Aprutino (PE)
 VITIGNO: Montepulciano
 DENOMINAZIONE: Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.
 TIPO DI VIGNETO: Tendone
 ANNO DI IMPIANTO: 1985
 ESPOSIZIONE TERRENO: Sud-Est
 ALTITUDINE: 278 m s.l.m.
 DENSITÀ: n. 2600 ceppi per ettaro
 PRODUZIONE: 4 kg per ceppo
 EPOCA DI VENDEMMIA: dal 1° al 10 ottobre
 VINIFICAZIONE: Il mosto viene fatto fermentare a contatto con le bucce per 12 ore, al fine di esaltare le note aromatiche

CARATTERISTICHE CHIMICHE: Alcool 14% vol
 MASSIMA ESPRESSIONE: 1-2 anni
 ESAME VISIVO: Rosso cerasuolo
 ESAME OLFATTIVO: Naso piacevole di piccoli frutti rossi, fragoline di bosco e ciliegie mature
 ESAME GUSTATIVO: Fresco e fruttato, di medio corpo, entra fresco e chiude morbido.
 ABBINAMENTI: Secondi di mare, anche strutturati. Paste ripiene e ragù. Ideale con pizze condite e con taglieri misti di salumi e formaggi.
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C

