



ANGIZIA

Cerasuolo d'Abruzzo DOP
Biologico – Vegano
2023



Zona di produzione: Guardiagrele

Uve: da ceppo Montepulciano

Denominazione: DOP

Certificazioni: Biologico e Vegano

Esposizione: Nord Ovest

Altitudine: Tra 330 e 400 mt s.l.m.

Sistema di allevamento: Tendone abruzzese e filare

Vendemmia: Manuale, nelle ore più fresche della giornata, intorno alla prima e seconda decade di ottobre

Vinificazione: Le uve, appena giunte in cantina, vengono sottoposte a pressatura soffice. Dopo la sgrondatura, restano a macerare con le bucce per circa 10/12 ore, per consentire la giusta estrazione di colore e conferire al vino il tipico colore della "cerasa". La fermentazione avviene in vasche di cemento a temperatura controllata per circa un mese.

Affinamento: Dopo la fermentazione il vino affina in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata per circa due mesi. Segue stabilizzazione naturale e affinamento in bottiglia, fino alla commercializzazione

Note organolettiche: Il colore è quello tradizionale della "cerasa", rosa intenso e brillante, il bouquet è un'esplosione di profumi tra la ciliegia, il lampone, le fragoline di bosco e dolci petali di rosa. In bocca ritorna piacevole e appagante, morbido, leggermente minerale, e con buona acidità

Abbinamenti gastronomici: Ideale da aperitivo, è perfetto con primi piatti mediamente strutturati, brodetto di pesce, ventricina, formaggi poco stagionati e le tipiche pallotte "cacio e ova" della tradizione abruzzese.

Gradazione alcolica: 14,5%

Temperatura di servizio: 8°/10°C

Conservazione: 2 anni dalla messa in commercio

Allergeni: contiene solfiti