

Cerasuolo d'Abruzzo

lamagella

LAMPATO



CERASUOLO D'ABRUZZO DOC/DOP

Vitigno: Montepulciano 100%

Zona di produzione: Pianella-Pescara

Resa/ettaro: quintali 140 max

Vinificazione: Pigiatura soffice con allontanamento dei raspi. Breve macerazione a freddo e pressatura soffice. Fermentazione a temperature di 16°C circa e affinamento in acciaio.

Aspetto: Rosso ciliegia brillante, arricchito da vivaci riflessi più o meno violacei.

Olfatto: Profumi freschi di fragola e ciliegia con sentori floreali.

Palato: Ottimo equilibrio tra volume, morbidezza ed acidità.

Temperatura di servizio: 12°/14°C

Abbinamenti: Primi piatti estivi, zuppe di legumi e cereali, carni bianche, brodetto di pesce e pizza.

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC/DOP

Grape variety: Montepulciano

Production area: Pianella-Pescara

Yield per hectare: 140 quintals

Vinification: soft pressing with stalks removal. Short cold maceration; fermentation at approximately 16°C and steel refining.

Colour: bright pink cherry, enriched with vibrant purplish reflections.

Bouquet: fresh strawberry and cherry bouquet with floral notes

Taste: excellent balance between volume, softness and acidity

Serving temperature: 12-14° C

Food pairing: early summer dishes, soups and cereals, white meat, fish soup and pizza.