

ORETREDICI

Cerasuolo d'Abruzzo DOC



Oretredici era la pausa pranzo che scandiva le mie giornate e che oggi dà il nome a un Cerasuolo vivo e profumato. Fragolina, ciliegia e melograno introducono un sorso fresco e armonioso, che racconta un ritmo nuovo e una storia personale fatta di cambiamento e autenticità.

Ideale in abbinamento a salumi delicati, carni bianche, piatti di pesce saporiti e formaggi freschi.

UVAGGIO 100% Montepulciano
ANNO IMPIANTO 2001

SISTEMA ALLEVAMENTO

Geneva Double Curtain.

VENDEMMIA

Raccolta manuale,
ultima settimana di settembre.

VINIFICAZIONE

Pigia diraspatura, pressatura soffice
e fermentazione in acciaio inox a
temperatura controllata con lieviti
selezionati.

AFFINAMENTO

In acciaio, su fecce fini fino
all'imbottigliamento.

COLORE

Rosa cerasuolo brillante.

PROFUMO

Sentori di ciliegia, fragolina e melograno,
con leggere note floreali.

GUSTO

Fresco, morbido e persistente, con un
piacevole equilibrio tra acidità e struttura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12°C

