

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% uve rosse autoctone abruzzesi

ANNO IMPIANTO 2001

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12°C

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.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Energia KJ: 272 Energia Kcal: 66

Carboidrati (g): 0.0 Zuccheri (g): 0.0

INGREDIENTI: Uve, Agenti stabilizzanti, Conservanti e antiossidanti (Metabisolfito di potassio).

