

ORETREDICI

Cerasuolo d'Abruzzo DOC



Oretredici était la pause déjeuner qui rythmait mes jours et qui donne aujourd'hui son nom à un Cerasuolo vif et parfumé. Fraîche des bois, cerise et grenade introduisent une gorgée fraîche et harmonieuse, qui raconte un rythme nouveau et une histoire personnelle faite de changement et d'authenticité.

Idéal en accompagnement de charcuteries délicates, viandes blanches, plats de poisson savoureux et fromages frais.

CÉPAGE 100% Montepulciano

ANNÉE DE PLANTATION 2001

SYSTÈME DE CONDUITE

Geneva Double Curtain.

VENDANGE

Récolte manuelle, dernière semaine de septembre.

VINIFICATION

Fouillage-éraflage, pressurage doux et fermentation en acier inoxydable avec des levures sélectionnées.

ÉLEVAGE

En acier, sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

COULEUR

Rose cerise brillant.

ARÔME

Senteurs de cerise, fraise des bois et grenade, avec de légères notes florales.

GOÛT

Frais, doux et persistant, avec un équilibre entre acidité et structure.

TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°C

