

spinelli



CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

UVE

Selezione di uve autoctone a bacca rossa.

AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

TERRENI

Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

EPOCA DI COMMERCIALIZZAZIONE

Gennaio/febbraio dell'anno successivo a quello di vendemmia.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso ciliegia con brillanti sfumature violacee. Intensi profumi fruttati, delicate note floreali e nuances di banana e amarena. Di buona struttura, è morbido, fresco ed equilibrato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Salumi, pizza, carni bianche, verdure grigliate, brodetto di pesce, trippa, formaggi freschi. Ottimo aperitivo.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% Vol.

GRAPES

A selection of native red grape varieties.

PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, predominantly clayey-limestone.

SELLING PERIOD

January/February of the year following the one of the harvest.

VINIFICATION AND AGEING

Soft pressing and fermentation at a controlled temperature in stainless steel tanks.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Cherry red with bright purple tinges. An intense fruity aroma, delicate floral notes and nuances of banana and black cherry. It is full-bodied, smooth, fresh and balanced.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Cold cuts, pizza, white meat, grilled vegetables, fish soup, tripe, fresh cheese. Excellent as an aperitif.

ALCOHOL CONTENT

12,5% Vol.



**FORMATO
BOTTIGLIE /
BOTTLE SIZE**

0,375 L / 0,75 L / 1,5 L



Disponibile sia con tappo tradizionale raso bocca che con tappo a vite BVS.

Available either with traditional cork or BVS screw top.