

SASSELLO

CERASUOLO
ABRUZZO

Denominazione di Origine
Controllata

CONTENITORE

BOTTIGLIA

GL 71 - VETRO

TAPPO

FOR 51 - SUGHERO

CAPSULA

C/ALUgo - METALLO - ALLUMINIO

RACCOLTA DIFFERENZIATA

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE



Imbottigliato nella zona di produzione
e integralmente prodotto
dall'Azienda Agricola De Antoniis Adele
Via Metella Nuova, 56
Sant'Omero - TE - ABRUZZO

 **PRODOTTO IN ITALIA**

VALORI NUTRIZIONALI PER 100ml DI PRODOTTO

VALORE ENERGETICO 335KJ/80kcal


GRASSI 0 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 0 g


CARBOIDRATI 0 g
DI CUI ZUCCHERI 0 g

PROTEINE 0 g

SALE 0 g



CATEGORIA	Vino
INGREDIENTI	Uva (Materia prima), Solfiti (Conservanti e antiossidanti)
ZONA DI PRODUZIONE	Comuni di Bellante \ Campli, Teramo - Abruzzo.
VITIGNI	100% Montepulciano d'Abruzzo.
LEGENDA INGREDIENTI ALLERGENE	
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Struttura verticale a spalliera con cordone speronato.
EPOCA DI VENDEMMIA	Raccolta manuale con selezione dei grappoli nella terza decade di settembre.
VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE ALCOLICA	Macerazione delle bucce con mosto a 10° C per 24 ore. Estrazione del mosto e fermentazione a temperatura controllata a 15°-22° per 15 giorni.
MATURAZIONE	In botti d'acciaio e affinamento in bottiglia.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Rosa cerasuolo con riflessi viola. Profumo intenso di ciliegia rossa matura, fragola e petali di rosa. Fresco, pieno ed equilibrato al gusto.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12°-14° C.
GRADAZIONE ALCOLICA	13% vol.

CATEGORY	<i>Wine</i>
INGREDIENT	<i>Grapes (Raw material), Sulfites (Preservatives and antioxidants)</i>
GEOGRAPHICAL PRODUCTION AREA	Bellante's municipality – Campli's municipality - Teramo's Province – ABRUZZO.
VARIETES	100% Montepulciano d'Abruzzo.
INGREDIENT LIST ALLERGENS	
TRAINING SYSTEM	Vertical espalier with horizontal spurred line (guyot).
HARVERST	The grapes are picked by hand between september 20th and september 30th.
VINIFICATION AND ALCHOLIC FERMENTATION	Soaking of the skins into the must at 10° C temperature for about 24. Separation of the must from the whole and fermentation at 15°-22° C controlled temperature for 15 days.
MATURING	Maturing in stainless steel barrels and refinement in bottle.
CHARACTERISTICS	Pink "Cerasuolo" colour with purple reflex. Intense fragrance of red ripe cherry, strawberry and rose petals. On the palate it's well- balanced, smooth and fresh.
SERVING TEMPERATURE	53°-57° F.
ALCOHOLIC GRADATION	13% vol.