



Orefice Cerasuolo DOC



Denominazione d' Origine: Denominazione d' Origine Controllata.

Uvaggio: Montepulciano d' Abruzzo

Periodo de vendemmia: Prima settimana di Ottobre

Annata: 2022

Gradazione alcolica: 13 % vol.

Vinificazione:

Pigiadiraspatura soffice dell' uva, e fermentazione a temperatura controllata. Il mosto viene fatto fermentare a contatto con le bucce per 12 ore, a freddo (criomacerazione) tempo sufficiente per estrarre la quantità di pigmenti antocianici desiderati ed esaltare le note aromatiche fruttate caratteristiche di questo vino.

Affinamento:

Serbatoi d' acciaio per 3 mesi, e successivamente in bottiglia.

Note di degustazione:

Il nome del vino cerasuolo deriva dal tipico colore della ciliegia, chiamata in dialetto abruzzese **cerasa**. Rosa ciliegia intenso e luminoso con riflessi aranciati. Al naso ci regala note di ciliegia e fragoline di bosco e ribes, e delicate note di rosa. Il sorso è trainato da un' ottima freschezza e sapidità. Al palato è croccante e succoso. Inoltre, il suo tannino appena accennato lo rende persistente e di buona struttura.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti:

Grazie a la sua notevole aderenza territoriale, il Cerasuolo d' Abruzzo si abbina perfettamente ai piatti della tradizione abruzzese come il brodetto di pesce alla Vastese, le zuppe di legumi, taglieri di formaggi e salumi locali assortiti. Ottimo per accompagnare aperitivi, primi piatti, pizze e carni bianche. Inoltre, la sua versatilità gli permette di essere abbinato a salse piccanti e cucina etnica.