

Jasci & Marchesani

Jasci & Marchesani

**CERASUOLO D'ABRUZZO DOC
BIOLOGICO**

Zona di produzione: Vasto/Monteodorisio/Casalbordino
Esposizione: Sud/Est/Sud- Est/Sud-Ovest
Altitudine: 190 m s.l.m./200 m s.l.m /30 m s.l.m
Tipologia: Denominazione di Origine Controllata
Vitigno: 100% Montepulciano d'Abruzzo
Gradazione: 12,5% vol.
Produzione media per ettaro: 120 Q.li
Affinamento: 6 Mesi in botte inox e bottiglia
Sistema di allevamento: Filare a cordone speronato
Vendemmia: Manuale
Vinificazione: In bianco a temperatura controllata 16°C
Colore: Rosso ciliegia
Profumo: Fruttato, vinoso, con sentori di bosco
Sapore: Armonioso e tenero
Accostamenti gastronomici: Antipasti, primi piatti, pesce, formaggi, arrosti non molto impegnativi
Temperatura di degustazione: 12°C
Longevità della bottiglia: 2 anni

