



NERUBÈ

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

Zona di produzione: Montediorisio

Esposizione: Sud/Est

Altitudine: 190/200 m s.l.m.

Tipologia: Denominazione di origine controllata

Vitigno: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Gradazione: 14% vol.

Produzione media per ettaro: 100 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, macerazione con le bucce per poche ore

Durata: Macerazione con le bucce per minimo 15 giorni

Colore: Rosso ciliegia

Profumo: Fruttato con sentori di bosco

Sapore: armonioso e tenero

Accostamenti gastronomici: Prodotti tipici, arrostiti di carne e formaggi stagionati

Temperatura di degustazione: 12°C

Longevità della bottiglia: 3 anni dalla commercializzazione

