



## CERASUOLO DOC

BIOLOGICO

Zona di produzione: Comuni di Vasto, Montedodorisio e 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: DOC

Gradazione: 12,5% vol.

Produzione media per ettaro: Circa 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, arrostiti non molto impegnativi

Temperatura di degustazione: 12°C

Longevità della bottiglia: 2 anni

Allergeni: Solfiti

