



NERUBÈ

CERASUOLO DOC
BIOLOGICO

Zona di produzione: Comune di Montediorisio

Esposizione: Sud/Est

Altitudine: 190 m s.l.m.

Tipologia: DOC

Gradazione: 13,5% vol.

Produzione media per ettaro: Circa 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

Colore: Rosso ciliegia

Profumo: Fruttato con sentori di bosco

Sapore: armonioso e tenero

Accostamenti gastronomici: Antipasti, Primi Piatti a base di
Pesce, Formaggi ed Arrosti non molto impegnativi, Pizza

Temperatura di degustazione: 12°C

Longevità della bottiglia: 3 anni dalla commercializzazione

Allergeni: Solfiti

