CANTINA VALLE TRITANA

Sorgente di qualità

AUFINUM

Cerasuolo d'Abruzzo
Denominazione di Origine Controllata

SCHEDA TECNICA

Regione: Abruzzo

Classificazione: rosato

Locazione Vigne: Abruzzo

Impianti vigne: pergola abruzzese

Terreno: medio impasto

Produzione: 100-120 q.li/ha

Bottiglie prodotte: 6.000

Vinificazione: il mosto, ottenuto dopo decantazione statica, fermenta alla temperatura di 17°C. Maturazione in acciaio.

Affinamento: 2 mesi in bottiglia.

Abbinamenti:data la struttura e la fresca vena sgrassante va gustato con salumi, primi piatti della cucina regionale, primi piatti con pomodoro, pizza, piatti a base di maiale.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Modo di servizio: stappare al momento

Bicchiere consigliato: tulipano di media grandezza

Peperoncino S.r.l.
Via Savoia 21

67025 Ofena (AQ) - ITALY
P. IVA 01669390682

T. +39 349 3905046
F. +39 0862 761232

info@cantinavalletritana.it
cantinavalletritana.it