

# CHRONICON

*il vino, arte dell'uomo.*



[cantinazaccagnini.it](http://cantinazaccagnini.it)

## CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

### **Tipologia**

Cerasuolo d'Abruzzo DOC

### **Vitigno**

Uve a bacca nera

### **Zona di produzione**

Regione Abruzzo

### **Sistema di allevamento**

Tendone e Spalliera

### **Tipologia di terreno**

Argilloso di medio impasto

### **Epoca di raccolta**

Solitamente precoce

### **Vinificazione**

Sono scelte le uve, a bacca nera, con una buona spalla acida per conferire al vino una buona longevità. Vinificazione in bianco e stabilizzazione del mosto fiore a freddo per 7 gg circa a temperatura prossima allo 0°C, segue la fermentazione alcolica per circa 10 gg a temperatura controllata.

### **Maturazione ed affinamento**

Affina sui lieviti sino al suo imbottigliamento.

### **Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** Rosa cerasuolo di media intensità.

**Olfatto:** Al naso sentori di ciliegia e fragola di bosco in evidenza.

**Gusto:** Struttura agile e ritmata dalla freschezza acida e dalla nota quasi salina, saporito e gustoso.

### **Longevità in bottiglia**

Vista la struttura acidula importante riesce ad avere una longevità alta.

### **Abbinamenti gastronomici**

Antipasti misti di verdure, pesce e carne, sfizioso con affettati e salumi e perfetto con piatti di pasta con sughi di carne.

### **Modalità di conservazione**

Luogo fresco e asciutto

### **Modalità di trasporto**

Temperatura ambiente

**Gradazione alcolica** 13% vol

**Temperatura di servizio** 12-14°C