



RISEIS

Cerasuolo d'Abruzzo Bio

Denominazione di Origine Controllata



TIPOLOGIA: Rosato

VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo 100%

ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Est

ALTITUDINE: 280 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola abruzzese e cordone speronato

DENSITA': Pergola abruzzese - 1800 viti/ettaro, cordone speronato - 4000 viti/ettaro

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 100 q

PERIODO DI RACCOLTA: Prima settimana di Ottobre

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Macerazione a freddo del pigiato, pressatura soffice e controllo della temperatura di fermentazione del mosto limpido in serbatoi di acciaio inox

GRADAZIONE ALCOLICA SVOLTA: 13,00% Vol.

ZUCCHERO RESIDUO: 3,50 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,80 g/l

COLORE: Rosa ciliegia

PROFUMO: Intensi profumi fruttati di ciliegia, fragola, lampone e mirtillo selvatico

SAPORE: Consistente e di grande equilibrio con piacevole e rinfrescante acidità e finale delicatamente ammandorlato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Antipasti, zuppe di pesce, primi piatti e minestre con pomodoro. Eccezionale con i salumi, la pizza e la trippa

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C



TYPE: Rosé wine

GRAPE VARIETY: Montepulciano d'Abruzzo 100%

EXPOSURE: South, Southeast

ALTITUDE: 280 m a.s.l.

TRAINING SYSTEM: Abruzzo trellis and spurred cordon

DENSITY: Abruzzo trellis - 1800 vines/hectare, spurred cordon . 4000 vines/hectare

YIELD PER HECTARE: 100 q

HARVEST: First week of October

WINE MAKING PROCESS: Cold maceration of the crushed grapes, soft pressing and temperature control of the clear must during fermentation.

ALCOHOL CONTENT: 13,00% Vol.

RESIDUAL SUGAR: 3,50 g/l

TOTAL ACIDITY: 5,80 g/l

COLOUR: cherry pink

NOSE: Intense fruity aromas of cherry, strawberry, raspberry and wild berries

PALATE: Well structured and balanced with a pleasant acidity and an almond finish.

WINE PAIRING: Appetizers, fish soup, pasta dishes and soups with tomato. Exceptional with cured meat, pizza and tripe.

SERVING TEMPERATURE: 10°C

