

TENUTETESTARDE



Cerasuolo d'Abruzzo

Denominazione di Origine Protetta

Biologico

Tipologia Vino rosato

Ubicazione dei vigneti Abruzzo

Uve Montepulciano 100%

Epoca di vendemmia Prima decade di ottobre

Vinificazione Pigiatura soffice, dei grappoli interi, criomacerazione e controllo della temperatura di fermentazione nei serbatoi di acciaio. Affinamento in acciaio inox e bottiglia.

Gradazione alcolica 13,5% vol

Temperatura di servizio 10/12°C

Colore Rosso vivace e brillante

Sapore Fruttato, fresco e morbido di buona corposità e persistenza.

Abbinamento Ideale per accompagnare pietanze leggere, pesce e cucina mediterranea.

