

Zappacosta

Cerasuolo d'Abruzzo

Tipologia: Montepulciano d'Abruzzo doc

Annata: 2015

Vitigno: Montepulciano 100%

Zona di Produzione: Collina di Chieti

Sistema di allevamento: Filare

Epoca di raccolta: fine settembre

Raccolta: a mano

Vinificazione: dopo la diraspapigiatura, le bucce rimangono a macerare con il succo per 6-12 ore a bassa temperatura al fine di favorire l'estrazione dei profumi primari tipici del vitigno. Successivamente dopo la pressatura, il mosto ottenuto viene fermentato per circa 12 giorni a temperatura controllata in tini d'acciaio. A fine fermentazione il vino viene separato dalle fecce e conservato in serbatoi inox in attesa di essere imbottigliato.

Colore: rosa ciliegia brillante con sfumature violacee

Odore: profumo delicatamente fruttato con note evidenti di marasca e piacevole sensazione floreale.

Gusto: Sapore piacevole, fresco, di buona acidità e di lunga persistenza aromatica, retrogusto gradevolmente mandorlato.

Grado alcolico: 12,50%

Temperatura di servizio: 10-12°C

Abbinamenti: Ottimo con i primi di pasta, zuppe, pesce alla griglia, arrostiti di carni bianche, trippa, pizza e formaggi semi stagionati.