

ROCCA VENTOSA



CERASUOLO D'ABRUZZO DOP

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA

Rosato



VIGNETI, UVE E VENDEMMIA

UBICAZIONE VIGNETI Abruzzo

UVE Montepulciano d'Abruzzo 100%

EPOCA DI VENDEMMIA prima decade di ottobre



VINIFICAZIONE

VINIFICAZIONE pressatura soffice, illimpidamento del mosto e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox



CARATTERISTICHE

COLORE rosa vivo e brillante con sfumature violacee

ODORE intensamente fruttato, con evidenti sentori di ciliegia e note floreali

SAPORE di medio corpo, morbido, sapido e vellutato nel finale

GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol



MODALITÀ DI SERVIZIO

TEMPERATURA 10°C