

COLLE SECCO



## CERASUOLO D'ABRUZZO DOP

### SCHEDA TECNICA

---



#### TIPOLOGIA

Vino rosè



#### VIGNETI, UVA E VENDEMMIA

UBICAZIONE DEI VIGNETI Abruzzo

UVE Montepulciano d'Abruzzo 100%

PERIODO DI VENDEMMIA prima metà di ottobre



#### VINIFICAZIONE

VINIFICAZIONE criomacerazione per 6-8 ore, pigiatura soffice, temperatura controllata fermentazione in vasche di acciaio inox

FERMENTAZIONE MALOLATTICA no

AFFINAMENTO 4 mesi in vasche di acciaio inox



#### DESCRIZIONE

COLORE rosato brillante con sfumature violacee

ODORE profumo intenso ed elegante di frutta rossa, note fruttate

GUSTO di medio corpo, morbido e buona persistenza

GRADAZIONE ALCOLICA 13% vol



#### MODALITÀ DI SERVIZIO

TEMPERATURA 10-12°C