

CERASUOLO D'ABRUZZO

Denominazione Origine Controllata / Linea Tre

Descrizione

Il Cerasuolo d'Abruzzo è un vino rosato dal colore brillante, con vivaci sfumature violacee che ne esaltano la freschezza e la giovinezza. Al naso offre un profilo aromatico intenso e fragrante, con chiari sentori di fragola, ciliegia e marasca, accompagnati da delicate note floreali. Al palato si presenta fresco e piacevolmente morbido, sostenuto da una buona struttura e da una vivace acidità che dona equilibrio e dinamismo. Il finale è fruttato, lungo e persistente. Perfetto in abbinamento con salumi, formaggi a media stagionatura e piatti di pesce dal gusto deciso, come zuppe, brodetti o grigliate miste.

Scheda Tecnica

	Regione Abruzzo	Colore Rosato con sfumature violacee
	Vitigno 100% Montepulciano	Profumo Intenso con sentori di fragola
	Sapore Morbido e cremoso	Gradazione Alcolica 13%
	Temperatura Servizio 12-14°C	Abbinamento Carni bianche, formaggi e pesce
	Tipo Vino Rosato	Denominazione D.O.C

Informazioni Logistiche

	Tipologia Bottiglia Formato Bottiglia Peso Bottiglia Ean Bottiglia	Tronco Conica LT 0,750 KG 1,4 8054382330448
	Tipologia Cartone Formato Cartone Peso Cartone Dimensione Cartone	Ondulato 6 Bottiglie KG 8,5 CM 25,7 x 17,9 x 30,7h
	Tipologia Pallet Formato Pallet Dimensione Pallet	Epal 21 x 5 105 Cartoni CM 120 x 80 x 170h

