

CERASUOLO D'ABRUZZO

Denominazione Origine Controllata / Linea Vignevive

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 85% Montepulciano	Profumo Intenso con sentori di fragola
 Sapore Morbido e cremoso	Gradazione Alcolica 13%
 Temperatura Servizio 10-12°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 8054382330479
 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

