

cantina
FRENTANA
1958



Terre Valse

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

Nome: Cerasuolo d'Abruzzo Doc

Linea: Terre Valse

Tipo: Vino Rosato

Gradazione alcolica: 13,00 % alc./vol.

Chiusura: Sughero

Tipologia del Terreno: argilloso, di medio impasto

Collocazione geografica dei vigneti: falsopiano e pendici collinari aperte della fascia sub-costiera della Costa dei Trabocchi, da 80 a 250 metri sul livello del mare. Comuni di Rocca San Giovanni, Fossacesia, Mozzagrogna, Santa Maria Imbaro, Lanciano, San Vito Chietino.

Vendemmia: manuale, seconda decade di Ottobre

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, macerazione, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Maturazione ed affinamento: affinamento in acciaio per circa 6 mesi ed un ulteriore stazionamento in bottiglia ne conclude la maturazione

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso ciliegia; profumo persistente di frutti rossi come lampone e ribes. Palato rotondo, di corpo ma ben bilanciato e armonico.

Longevità in bottiglia: 2 - 3 anni, adeguatamente conservato

Temperatura di servizio: 12-14°C

CONTIENE SOLFITI - PRODOTTO IN ITALIA
PRODOTTO DA CANTINA FRENTANA
ROCCA SAN GIOVANNI - ITALIA