



ZAPPACOSTA BIO CERASUOLO D'ABRUZZO

VITIGNO

100% Montepulciano d'Abruzzo

ZONA DI PRODUZIONE

Chieti (CH)

ALTITUDINE

300 m.s.l.m.

COLORE

Rosa ciliegia brillante con sfumature violacee

GRADAZIONE ALCOLICA

13%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aromi che si aprono con note di ciliegia e fragola. Al palato fresco, sapido con buona acidità. Il finale è persistente con spiccate note di fragola e ciliegia.

ABBINAMENTI RACCOMANDATI

Ottimo con primi piatti, zuppe di legumi. Accompagna egregiamente anche carni bianche, salumi, formaggi semi-stagionati e pizza.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcareo argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e tendone

PERIODO VENDEMMIA

Fine Settembre. Raccolta manuale con selezione grappoli in vigna

FERMENTAZIONE ALCOLICA

In acciaio inox alla temperatura di 16-17°

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice. 12 ore di contatto con le bucce