



*Cantine e Vigneti Bio*

# PIANE DI MAGGIO

## Cerasuolo d'Abruzzo

### Denominazione di Origine Controllata



**TIPOLOGIA:** Vino rosato  
**VITIGNO:** Montepulciano d'Abruzzo 100%  
**ESPOSIZIONE:** Sud, sud-est  
**ALTITUDINE:** 250 m s.l.m.  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Pergola abruzzese  
**PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO:** 130 q  
**PERIODO DI RACCOLTA:** Ottobre  
**SISTEMA DI VINIFICAZIONE:** solo acciaio  
**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,50% Vol.  
**ZUCCHERO RESIDUO:** 2,30 g/l  
**ACIDITA' TOTALE:** 5,50 g/l  
**COLORE:** Rosato tenue, con brillanti sfumature violacee  
**PROFUMO:** Intensi profumi fruttati con note floreali  
**SAPORE:** Di buona struttura; avvolgente, morbido, di discreta persistenza  
**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Frittture, cucina marinara, piatti delicati di carne; ideale con la pizza e come aperitivo  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12° C



**TYPE:** Rosè wine  
**GRAPE VARIETY:** Montepulciano d'Abruzzo 100%  
**EXPOSURE:** South, southeast  
**ALTITUDE:** 250 m ASL  
**TRAINING SYSTEM:** Abruzzo trellis  
**YIELD PER HECTARE:** 130 q  
**HARVEST PERIOD:** Pctober  
**VINIFICATION:** Stainless steel tanks  
**ALCOHOL CONTENT:** 12,50% Vol.  
**RESIDUAL SUGAR:** 2,30 g/l  
**TOTAL ACIDITY:** 5,50 g/l  
**COLOUR:** Pale rosy, with bright violet hues  
**NOSE:** Intense fruity scents with delicate floral notes  
**PALATE:** Good structure; ample, soft, with good persistence  
**WINE PAIRING:** Mixed fry, seafood dishes, delicate meat dishes; perfect with pizza and as an aperitif  
**SERVING TEMPERATURE:** 12° C



**CANTINE AGRIVERDE SRL**

**VIA STORTINI 32/A – 66026 ORTONA (CH) ITALIA**

**TEL. +39 085-9032101 – [WWW.CANTINEAGRIVERDE.COM](http://WWW.CANTINEAGRIVERDE.COM)**



**agriverdevinibiologici**



**agriverdevinibiologici**