



Cantine e Vigneti Bio

SOLAREA

Cerasuolo d'Abruzzo

Denominazione di Origine Controllata



TIPOLOGIA: Rosato

VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo 100%

ESPOSIZIONE: Sud, sud-est

ALTITUDINE: 280 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola Abruzzese e cordone speronato

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 85 q

PERIODO DI RACCOLTA: Ottobre

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Particolare tecnica di vinificazione in bianco, imitando il periodo di fermentazione con la presenza delle bucce a poche ore; metodo antico fortemente legato al territorio

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

ZUCCHERO RESIDUO: 2,20 g/l

ACIDITA' TOTALE: 5,70 g/l

COLORE: Rosato intenso con brillanti sfumature granate

PROFUMO: Intenso profumi di fragola, lampone e visciole, con fresche note floreali di viola, rosa canina e melograno

SAPORE: Di buona struttura, avvolgente, morbido; al finale, fruttato e persistente con retrogusto mandorlato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Piatti saporiti della cucina marinara; salmone, zuppe di pesce, frittiture di mare e di terra, pizza; nelle stagioni calde è un'ottima alternativa al rosso con piatti impegnativi a base di carne

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12° C



TYPE: Rosè wine

GRAPE VARIETY: Montepulciano d'Abruzzo 100%

EXPOSURE: South, southeast

ALTITUDE: 280 m ASL

TRAINING SYSTEM: Abruzzo trellis and spurred cordon

YIELD PER HECTARE: 85 q

HARVEST PERIOD: October

VINIFICATION: Obtained from a particular white vinification technique, in which the skins are left in contact with the juice just for a few hours; this is an ancient and typical method

ALCOHOL CONTENT: 13,5% Vol.

RESIDUAL SUGAR: 2,20 g/l

TOTAL ACIDITY: 5,70 g/l

COLOUR: Cherry pink with garnet hues

NOSE: Intense fruity bouquet of strawberry, raspberry and sour cherry, with fresh floreal notes of violet, rose and pomegranate

PALATE: Well structured; the finish is fruity and persistent with an almond aftertaste

WINE PAIRING: Savory seafood dishes; salmon, fish soups, fish and mixed fry, pizza; during the hot season it is a great alternative to red wine; excellent 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



agriverdevinibiologici



agriverdevinibiologici