



VALLE MARTELLO
AZIENDA AGRICOLA



CERASUOLO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Uve Montepulciano d'Abruzzo

Gradazione Alcolica 13,00 %

Periodo Vendemmia Tardo Settembre

Tecnica di vinificazione Il mosto limpido ottenuto dalla pressatura di uve Montepulciano viene fermentato alla temperatura di 15°C

Imbottigliamento 4 mesi dopo la vendemmia

Colore Rosato intenso con riflessi purpurei tipici della ciliegia matura

Olfatto Profumo intenso e persistente, fruttato con sentori di ciliegia

Palato Fresco e persistente

Temperatura di Servizio 10 - 12 °C

Abbinamento Antipasti, carni bianche, brodetti, arrosti di pesce, pizza