

Cerasuolo d'Abruzzo d.o.c.

2014

Vitigno/Vine: 100% montepulciano d'Abruzzo

Impianto/Planting: Tendone 1.111 viti per ettaro/*Tent 1.111 plants per hectare*

Produzione per ettaro/Production per hectare: 90 hl

Vendemmia/Harvest: fine settembre/*end of september*

Vinificazione/Vinification: breve macerazione e fermentazione a temperatura controllata in vasche di cemento/*brief maceration and fermentation under controlled temperature in cement tanks*

Gradazione alcolica/Alcohol degree: 12,0%

Caratteristiche organolettiche/Organoleptic characteristics: vino di colore ciliegia e dai tenui riflessi violacei. Il suo delicato bouquet ricorda frutti di bosco./*Cherry red wine with violaceous veins. Its delicate taste remembers berries.*

Abbinamenti/Combining: ottimi gli abbinamenti con le zuppe di pesce e con la pizza. / *Enjoy it with fish soups, and pizza.*

Temperatura: 14°C



Azienda Vinicola Lattanzi via G.Galilei n° 124 64022 - Giulianova (TE)

Tel. +39 085.8006840 Fax +39 085.7992763 email:info@lattanzivini.it