

# Cerasuolo



## VIGNA

Località Macerone: pergola del 1970 a 380 metri s.l.m., densità 1500 ceppi/ha, produzione 90 q.li/ha.

## CANTINA

Criomacerazione di una gran parte delle uve, fermentazione a 15 – 18 gradi, successivo contatto con le fecce sottili.

## VINO

Rosato da uve Montepulciano dal colore brillante e allegro. Il naso è subito colpito dai profumi intensi di frutta rossa, quindi campeggia la fragola, infine la tipica nota di mandorla. In bocca è una festa di freschezza. Un'interpretazione del Cerasuolo facile e interessante, contrassegnata dalla nettezza e da un finale fiorito assai persistente. Un rosato da tutto pasto, perfetto per accompagnare piatti al pomodoro e frittura.