

**Or
Sogna**



Cerasuolo d'Abruzzo

Denominazione di Origine Protetta

VINO ROSATO

ROSÈ WINE

IN VIGNA

Selezione di uve della varietà montepulciano provenienti da vigneti con allevamento nella caratteristica forma della pergola abruzzese su terreni collinari con buona esposizione tra i 400 ed i 450 metri s.l.m.

IN CANTINA

Pressatura soffice cercando di impedire il passaggio del colore delle bucce preservando nel contempo l'estrazione dei polifenoli.

Trasferimento in vasche di acciaio inox per la fermentazione a temperatura controllata (16/18°C).

AFFINAMENTO

In vasche di acciaio, a seguire in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore rosso ciliegia, cristallino e vivace, al naso è intenso, floreale, fruttato (ciliegia e fragola); in bocca è fresco, caldo, dal finale ammandorlato.

GRADO ALCOLICO

13% vol

THE VINEYARDS

Selection of Montepulciano grapes cultivated in the characteristic shape of the pergola Abruzzese, located on hilly terrain with good exposure between 400 and 450 m a.s.l.

THE WINEMAKING

The grapes undergo a soft crushing trying to prevent the transfer of the color from the skin while preserving the extraction of polyphenols. Fermentation happens in stainless steel tanks at controlled temperature (16/18°C).

AGEING

In stainless steel tanks, followed by ageing in bottle.















TASTING NOTES

Cherry red color, crystal clear and vivid, the nose is intense, floral, fruity (cherry and strawberry); the palate is fresh, hot, with an almond finish.

ALCOHOL GRADE

13% vol

ABBINAMENTI / FOOD PAIRINGS

 antipasti e aperitivi starters and aperitifs	 minestre e stufati soups and stews	 primi piatti delicati delicate pastas	 primi piatti strutturati first courses	 carni bianche white meat	 carni rosse red meat	 selvaggina game
 salumi cold cuts	 cucina di mare seafood	 formaggi cheeses	 verdure vegetables	 fritture fried	 pizza	 sushi e sashimi

CERTIFICAZIONI / CERTIFICATIONS



TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE

12-14°C