



PAN
CERASUOLO D'ABRUZZO
Colline Pescaresi SUPERIORE
Denominazione di Origine Protetta

Tipologia:	Rosato
Classificazione:	D.O.P.
Regione:	Abruzzo
Vitigno:	Uve Rosse 100%
Sistema di Allevamento:	Cordone speronato
Tipo di terreno:	Ghiaioso-calcareo
Resa media per ettaro:	110 Q/He
Vendemmia:	Fine Settembre /Inizio Ottobre
Sistema di vinificazione:	In acciaio a temperatura controllata con breve sosta delle bucce
Affinamento in bottiglia:	alcuni mesi
Gradazione alcolica:	14.00% Vol.
Colore:	Rosa ciliegia brillante
Profumo:	Intenso e pulito. Note di fragola, lampone e ciliegia seguite da aromi di ciclamino, prugna e rosa
Gusto:	Intenso e fresco, di buon corpo. Delicati sentori di ciliegia e lampone
Temperatura di servizio:	12/14° C
Abbinamenti gastronomici:	Paste ripiene, pizza, formaggi freschi e di media stagionatura, carni bianche, pesce arrosto o in zuppa.





ANNATA 2024

Info di smaltimento, nutrizionali e ingredienti / Disposal and nutritional info, Ingredients /
Entsorgung und Ernährung Info, Zutaten / Info-Tri, Nutritionelles et Ingredients



(01)08017193008104