

Le Cince

Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2014

De Fermo

Un omaggio alle donne dell'azienda il Cerasuolo d'Abruzzo Doc La Cince De Fermo. Questo vino prende il nome da una famiglia di uccelli, la Cinciallegra, che rappresenta la felicità. La stessa che si ritrova in questo Cerasuolo fresco e decisamente godibile.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosato

Disciplinare Cerasuolo d'Abruzzo

Denominazione DOC

Annata 2014

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Certificazione Biodinamico

Vitigno Montepulciano Abruzzo 100%

Gradazione 13.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosa intenso

Gusto Fresco, vivace e ancora molto vinoso

Profumo Floreale, rosa e violetta e aspetto fruttato che libera raffinati cenni di lampone e cassis accompagnandosi ad una forte caratterizzazione speziata, pervasa di screziature minerali

Abbinamenti Primi con strutturati, secondi piatti di carni rosse, formaggi stagionati

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione Pressatura soffice nel vecchio torchio. Fermentazione spontanea in botti di Slavonia

Affinamento Grandi botti di rovere e bottiglia