



## Cerasuolo d'Abruzzo 2018

*Cantina:* Bossanova

*Denominazione:* Cerasuolo d'Abruzzo Doc

*Tipologia:* Rosato

*Regione:* Abruzzo

*Vitigni:* 100% Montepulciano D'Abruzzo

*Certificati:* Autocertificato Naturale

*Denominazione:* Cerasuolo d'Abruzzo Doc

*Annata:* 2018

*Grado Alcolico:* 13.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* Minima

*Affinamento:* 8 mesi in Cemento

*Abbinamenti:* Carni Bianche, Formaggi Freschi, Pesce, Salumi

*Invecchiamento:* fino al 2021

*Temperatura di servizio:* 10-12 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Il Cerasuolo d'Abruzzo DOC di Bossanova è un vino eccezionale, ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve montepulciano, fermentazioni spontanee ad opera di lieviti indigeni, basse dosi di anidride solforosa ed affinamento in botti di cemento vetrificate, compongono il procedimento tutto naturale per la produzione di questo cerasuolo.

## Note di degustazione

Il Cerasuolo d'Abruzzo di Bossanova, di un bellissimo rosso ciliegia, intenso e consistente al naso esprime note floreali delicate, fragoline di bosco e piccola frutta rossa, ribea e ciliegia. Rosato di buona acidità e freschezza e buona persistenza. Questo cerasuolo Bossanova è molto versatile e si può degustare in compagnia di pietanze di pesce, carni delicate e durante un aperitivo o una serata a base di pizza.