



Pettirosce 2019

Cantina: Cantina Orsogna

Denominazione: Cerasuolo d'Abruzzo Doc

Tipologia: Rosato

Regione: Abruzzo

Vitigni: 100% Montepulciano

Certificati: Biodinamico, Vegan

Denominazione: Cerasuolo d'Abruzzo Doc

Annata: 2019

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 4 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Antipasti, Formaggi Freschi, Minestre e Zuppe Saporite, Pizza

Temperatura di servizio: 12-14 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Ottenuto da uve montepulciano allevato parte a guyot e parte a pergola abruzzese ad un altitudine di circa 450 metri sul livello del mare, su terreni tendenzialmente calcarei e ricchi di scheletro. Il mosto per il Pettirosce viene ottenuto da spremitura soffice delle uve e dopo un breve contatto con le bucce a basse temperature, viene lasciato in fermentazione a temperatura controllata con i lieviti naturalmente presenti sulle uve a temperatura controllata per circa 30 giorni. La chiarifica del vino Pettirosce viene ottenuta per decantazione e l'affinamento avviene prima in acciaio e poi in bottiglia.

Note di degustazione

Il Pettirosce Cantina Orsogna presenta un colore rosa ciliegia brillante e limpido, al naso è molto gradevole, fine, con una note vinosa appena accennata e il bouquet intensamente fruttato; il sapore è morbido, armonico e delicato, con un retrogusto fine di mandorla e una lieve acidità, che lo rendono armonico ed equilibrato. Il sapore fresco del Pettirosce lo rende versatile e abbinabile a numerosi piatti, per questo è indicato anche con l'aperitivo. Perfetto da abbinare a zuppe di pesce, primi piatti mediamente strutturati, formaggi delicati, arrostiti ma anche con piatti poco impegnativi come la pizza.