



## Cerasuolo Lunaria 2019

*Cantina:* Cantina Orsogna

*Denominazione:* Cerasuolo d'Abruzzo Doc

*Tipologia:* Rosato

*Regione:* Abruzzo

*Vitigni:* 100% Montepulciano

*Certificati:* Biologico

*Denominazione:* Cerasuolo d'Abruzzo Doc

*Annata:* 2019

*Grado Alcolico:* 13.5 %Vol

*Formato:* 3 Lt

*Abbinamenti:* Affettati, Carni Bianche, Formaggi Freschi, Pizza

*Temperatura di servizio:* 14-16 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Selezione di uve Montepulciano coltivate a pergola abruzzese, situato su terreno collinare con buona esposizione tra 400 e 450 metri sul livello del mare. L'uva subisce una soffice spremitura cercando di ridurre il passaggio di colore dalle bucce mosto pur preservando l'estrazione dei polifenoli, ottenendo il tipico colore rosato. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (16-18 °C). Vino confezionato in bag in box da 3 litri con certificato Biologico fa parte dei vini da uve biodinamiche della famosa linea Lunaria.

## Note di degustazione

Il colore di questo cerasuolo Lunaria è un brillante rosa ciliegia, con bellissime sfumature violacee. Intenso e fruttato al naso, si percepiscono note di "cerasa" e fragola abbinata a mandorla e gelso. Al palato è piacevolmente fresco, armonico, caldo e di buon corpo. Ideale con zuppe di pesce, antipasti, pizza, pasta con salse chiare, carni bianche e salumi.