



## Ginesia 2017

*Cantina:* Menicucci

*Denominazione:* Cerasuolo d'Abruzzo Doc

*Tipologia:* Rosato

*Regione:* Abruzzo

*Vitigni:* 100% Montepulciano D'Abruzzo

*Certificati:* Biologico

*Denominazione:* Cerasuolo d'Abruzzo Doc

*Annata:* 2017

*Grado Alcolico:* 13.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Selezionati

*Affinamento:* 8 mesi in Acciaio

*Abbinamenti:* Affettati, Carni Bianche, Grigliata di Pesce, Pizza, Salumi

*Invecchiamento:* fino al 2020

*Temperatura di servizio:* 12-14 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

L'uva per il Cerasuolo Ginesia deriva al 100% da uve Montepulciano coltivate a filari da vecchi vigneti selezionati nei comuni di Orsogna, Filetto e Guardiagrele. La vendemmia si svolge la prima decade di Ottobre e la vinificazione in bianco consiste in una pressatura soffice cercando di impedire il passaggio del colore delle bucce ma preservando nel contempo l'estrazione dei polifenoli. Successivamente il mosto fiore ottenuto viene trasferito in vasche di acciaio inox per la fermentazione a temperatura controllata tra i 16°C e i 18°C. L'affinamento avviene prima in acciaio e poi in bottiglia. Come per tutta la linea Ginesia l'imbottigliamento viene effettuato con l'innovativo, unico e moderno confezionamento Helix.

## Note di degustazione

Vino biologico Ginesia da 100% uve Montepulciano d'Abruzzo, questo vino ha un colore rosso cerasuolo intenso e brillante che ricorda le ciliegie. Al naso è intenso, floreale, fruttato (ciliegia e fragola); in bocca è fresco, dal finale ammandorlato. L'acidità si conserva splendidamente rendendolo un vino perfetto per qualunque tipo di cena estiva poiché va bene quasi con tutto; ideale con salumi e affettati, pizze, primi piatti con sughi di pomodoro e carni bianche. Il Cerasuolo Ginesia è perfetto per accompagnare una cena a base di pesce.