



## Pettirosce 2017

*Cantina:* Cantina Orsogna

*Denominazione:* Cerasuolo d'Abruzzo Doc

*Tipologia:* Rosato

*Regione:* Abruzzo

*Vitigni:* 100% Montepulciano

*Certificati:* Biologico, Biodinamico, Vegan

*Denominazione:* Cerasuolo d'Abruzzo Doc

*Annata:* 2017

*Grado Alcolico:* 13.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Affinamento:* 6 mesi in Acciaio

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

*Invecchiamento:* fino al 2020

*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 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 viene ottenuta per decantazione e l'affinamento avviene prima in acciaio e poi in bottiglia.

## Note di degustazione

Il vino 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 suo sapore fresco 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.