



Cerasuolo Lunaria 2017

Cantina: Cantina Orsogna

Denominazione: Cerasuolo d'Abruzzo Doc

Tipologia: Rosato

Regione: Abruzzo

Vitigni: 100% Montepulciano D'Abruzzo

Certificati: Biologico, Biodinamico, Vegan

Denominazione: Cerasuolo d'Abruzzo Doc

Annata: 2017

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 3 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 4 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Affettati, Carni Bianche, Formaggi Freschi, Pizza

Invecchiamento: fino al 2020

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 Demeter fa parte dei vini biodinamici 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.