



## IL.DA Cerasuolo 2018

*Cantina:* IL.DA Vini

*Denominazione:* Cerasuolo d'Abruzzo Doc

*Tipologia:* Rosato

*Regione:* Abruzzo

*Vitigni:* 100% Montepulciano

*Certificati:* Autocertificato Naturale

*Denominazione:* Cerasuolo d'Abruzzo Doc

*Annata:* 2018

*Grado Alcolico:* 13.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Affinamento:* 4 mesi in Acciaio

*Abbinamenti:* Carni Bianche, Crostacei, Formaggi Semi Stagionati, Minestre e Zuppe Saporite, Pizza

*Invecchiamento:* fino al 2020

*Temperatura di servizio:* 12-14 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Da uve 100% Montepulciano situate ad un'altitudine compresa tra i 20 e i 300 metri sul livello del mare e con una resa di circa 140 quintali per ettaro. Il mosto viene ottenuto tramite pressatura soffice e dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura viene fatto fermentare, ad opera dei lieviti autoctoni, a temperatura controllata. Affinato in serbatoi di acciaio inox. Vino naturale prossimo alla certificazione biologica dell'azienda IL.DA.

## Note di degustazione

Vino cerasuolo naturale di IL.DA che si presenta di un bel color rosso ciliegia brillante, limpido e consistente. Intenso al naso rivela spiccati profumi fruttati, ciliegia e fragola in particolare. Al gusto è armonico, equilibrato, di grande fragranza e persistenza. Il.Da Cerasuolo è l'ideale con carni bianche, zuppe di pesce o formaggi semistagionati. Perfetto con pizza e crostacei.