MAGNOLIA - CERASUOLO D’ABRUZZO DOC

CHF 14.00 **~~CHF 18.50~~** **inkl. MwSt.**

Collefrisio

Region: Abruzzo (Frisa – Chieti) / Italien
Jahrgang: **2020**
Kategorie: fruchtiger Rosé
Alkohol: 13.5 % vol
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Cerasuolo 100%**
Ausbau: Stahltank

SKU: 259-2-1
Kategorien: Abruzzo - Abruzzen, Italien, Roséwein, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Cerasuolo D'Abbruzzo ist ein charaktervoller, fruchtiger Roséwein mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung (Denominazione di Origine Controllata - DOC) und wird aus der in den Abruzzen vorherrschenden Traubensorte Montepulciano gekeltert. Der erste Cerasuolo des Hauses Collefrisio ist im Zeichen der Magnolie geboren, einer Blume reich an verschiedenen Düften und Symbol für Würde und Schönheit.

Degustation:
Intensive kirschrosa Farbe. In der Nase finden sich Anklänge von roten Früchten, Walderdbeere, Kirsche und Schwarzkirsche. Hervorragende Struktur, ausgewogen, frisch, langer Abgang.

Passend zu: Meeresfrüchten, Fisch, grilliertem Fleisch, Risotti, leichtem Frischkäse, Pizza und Pasta. Schöner Apero-Wein.

Ideale Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Weinberg / Reben:
Rebfläche: ca. 5 Ha
Bodenbeschaffenheit: lehm- und kalkhaltige Mischböden, 110 – 350 m (ü.d.M.)
Traubenlese: Erste Oktoberwoche
Produktion/Hektare: ca. 8 T/Ha
Haltungssystem: Pergola-System

Fermentation:
Nach dem Entrappen der Trauben und Mazeration bei tiefer Temperatur, folgt die Gärung bei kontrollierter Temperatur.

Ausbau:
Im Edelstahltank

Technische Daten:
Restzucker: 2.5 g/l
Gesamtsäure: 5.8 g/l