



**COLLE CORVIANO**  
LORETO APRUTINO

## CERASUOLO D'ABRUZZO DOC



### PROFILO SENSORIALE

Colore: rosso rubino brillante e leggero.

Profumo: lamponi, more, ciliegie e frutti rossi.

Sapore: note complesse di frutti rossi con piacevoli sensazioni di freschezza ed equilibrata acidità.



### VITIGNO

Montepulciano d'Abruzzo 100%



### AREA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, zona di produzione del Montepulciano d'Abruzzo DOC, a 300 metri s.l.m.



### VINIFICAZIONE

Prodotto esclusivamente da uve Montepulciano selezionate e raccolte a mano ad inizio ottobre. Dopo la diraspapigiatura viene eseguita una fermentazione tradizionale in tini d'acciaio a temperatura controllata tra 15-17°C. Al terzo giorno si separano le bucce dal liquido per ottenere un'ottima estrazione dei profumi e preservarne la freschezza. La fermentazione prosegue con classica vinificazione in bianco, breve maturazione in acciaio e stabilizzazione tartarica.



### ALCOL

13% vol.



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

15°C



### FORMATI DISPONIBILI

750 ml



### ABBINAMENTI

Ideale nei mesi primaverili con insalate fredde e carni bianche marinate.

