

CERASUOLO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il Cerasuolo Cordoni è un piacevole vino rosato dal brillante colore rosso ciliegia, all'assaggio si presenta fruttato con una sfumatura tipica di marasca. Colpisce il suo gusto fresco e asciutto.

VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Tendone e Guyot

RESA: 90 q per ettaro

VENDEMMIA: III decade Settembre; Raccolta manuale

VINIFICAZIONE: Crio-macerazione per 12/14 ore, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata (12-14°C) in vasche d'acciaio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Almeno 1 mese

ABBINAMENTO GASTRONOMICO E TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Ottimo con pesce alla griglia, zuppe di pesce, arrostiti di carni bianche e formaggi semi stagionati. Servire freddo a 8-10°C.

Cerasuolo d'Abruzzo Cordoni has a brilliant and clear colour reminiscent of cherries. Its nose is characteristic and persistent with nuances of spring blossoms, wild strawberry and wild berries. You may be captivated by its dry, fresh, elegant and mouth-filling flavour.

VINEYARDS: Montepulciano d'Abruzzo 100%

TRAINING SYSTEM: "Tendone" system (high trellis supported by crossed wires -Pergola Abruzzese) and Guyot

YIELDS PER HECTARE: 90 q

VINTAGE: Hand-picking; III decade of September

VINIFICATION: Crio-maceration 12/14 hours with skin, gentle grape pressing (pneumatic press) and fermentation off the skins in steel tanks at a temperature controlled (12-14°C)

BOTTLE-AGEING: Approx 1 month

SERVING SUGGESTION: This wine goes well with just about everything; excellent with grilled fish and fish soup, white meat and delicate charcuterie. Serve cool, at a temperature of 8-10°C.



CORDONI

www.vinicordoni.it