

MIGLIANICO
Cerasuolo d'Abruzzo
Denominazione di Origine Protetta


CANTINA
MIGLIANICO



Vinificazione

Ubicazione dei Vigneti:

Montepulciano D.O.P. 100% con vigneti situati nelle terre di Miglianico

Vendemmia:

Manuale intorno alla fine di settembre

Macerazione delle Buccie:

Circa quattro ore all'interno della pressa

Temperatura della Fermentazione:

16°C

Affinamento:

In serbatoio di acciaio

Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **12,50%** Vol.
- Estratto Secco **21** gr./lt.
- Acidità Totale **5,50**
- PH **3,40**
- Zuccheri Residui **3,50** gr./lt.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosa tenue vivace

Profumo: profumo fresco e fruttato, di buona intensità

Sapore: corpo di buona persistenza, sapido e fresco, con finale lievemente amaricante

Modalità di Servizio

Temperatura ideale 12°C

Vino molto versatile, abbinabile a zuppe di pesce, primi piatti leggeri, carni bianche