



CASCINA

Cerasuolo d'Abruzzo Doc

13,5 % vol



Rosato
Rosè



Acciaio
Steel



VINO BIOLOGICO
Organic Wine

Zona di produzione: Villamagna (CH)

Esposizione terreno: sud/sud-est

Altitudine terreno: 250 mt s.l.m.

Tipologia terreno: sabbioso/argilloso

Uve: Montepulciano 100%

Resa per ettaro: 120 quintali circa

Sistema di allevamento: pergola abruzzese (tendone)

Vinificazione: lieve contatto con le bucce e fermentazione
in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 3 mesi in acciaio

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Region: Villamagna (CH)

Orientation: south/south-east

Altitude: 250 m.a.s.l. / 820 FAMS L

Soil type: sandy/clay

Grape varietal: Montepulciano 100%

Yield: about 12 tonnes

Training system: pergola abruzzese

Winemaking: short contact with skins and fermentation
in stainless steel at controlled temperature

Aging: 3 months in stainless steel tanks

Serving temperature: 8/10 °C



CONTIENE 6 BOTTIGLIE DA 0,75 lt
BOX OF 6 PER 0.75 LITRES BOTTLES