



Le Cince

Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2014

De Fermo

Un omaggio alle donne dell'azienda il Cerasuolo d'Abruzzo Doc La Cince De Fermo. Questo vino prende il nome da una famiglia di uccelli, la Cinciallegra, che rappresenta la felicità. La stessa che si ritrova in questo Cerasuolo fresco e decisamente godibile.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosato
Disciplinare	Cerasuolo d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Certificazione	Biodinamico
Vitigno	Montepulciano Abruzzo 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosa intenso
Gusto	Fresco, vivace e ancora molto vinoso
Profumo	Floreale, rosa e violetta e aspetto fruttato che libera raffinati cenni di lampone e cassis accompagnandosi ad una forte caratterizzazione speziata, pervasa di screziature minerali
Abbinamenti	Primi con strutturati, secondi piatti di carni rosse, formaggi stagionati

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione	Pressatura soffice nel vecchio torchio. Fermentazione spontanea in botti di Slavonia
Affinamento	Grandi botti di rovere e bottiglia