

Gusto: Fragrante, morbido con una freschezza persuasiva. / **Taste:** Crisp, soft with a persuasive freshness.



Bouquet: Ciliegia.
Cherry.



Temperatura di servizio: 8-10°C.
Service temperature: 8-10°C.



NOVARIPA
CERASUOLO D'ABRUZZO
DOC/DOP

Uva: uva a bacca rossa selezionata della nostra regione.

Terreno: medio impasto tendente all'argilloso.

Altitudine: 200 m. sul livello del mare.

Sistema di allevamento: Pergola Abruzzese.

Vendemmia: fine settembre.

Vinificazione: uve raccolte a mano dopo la fase di pigiatura vengono lasciate a contatto con le bucce per circa 24/36 ore. Segue la separazione delle stesche con pressatura soffice e fermentazione alcolica a temperatura controllata di 15-18 °C.

Affinamento: in acciaio.

Dati tecnici: residuo zuccherino 3,5 g/l, Acidità totale 5,60 g/l, pH 3,40.

Occasione: serate con amici e tapas, salumi e cibi piccanti.

Grape: selected red grape from our region.

Soil: medium texture tending to clayey.

Altitude: 200 m. above sea level.

Training system: Abruzzo Pergola.

Harvest: late September.

Vinification: hand-picked grapes, after the pressing phase, are left in contact with their skins for about 24/36 hours. Separation of the skins with soft pressing and alcoholic fermentation at a controlled temperature of 15-18 °C.

Ageing: in stainless steel.

Technical data: sugar residual 3.5 g / l, total acidity 5.60 g / l, pH 3.40.

Occasions: evenings with friends and tapas, cold cuts and spicy food.