

DIUBALDO

" UN VINO DI STOFFA "

ScaPPatello

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

L'azienda DIUBALDO si trova a nord dell'Abruzzo in provincia di Teramo sul confine con le Marche , qui coltiva tutte le sue uve ad un'altitudine da 300 a circa 500 metri slm con esposizione 170° sud est.

Trai migliori vini rosati italiani, l'Abruzzo occupa un posto primario nella lista grazie ad un rosato di fama internazionale: il **Cerasuolo d'Abruzzo Doc**

Il nome deriva dal termine dialettale abruzzese "cerasa", ossia "ciliegia", ed è ottenuto esclusivamente in purezza con il principale vitigno a bacca nera coltivato in Abruzzo

Da uve raccolte intere e depositate in cella frigo a zero gradi.

Vinificazione: in bianco ,criomacerazione sulle bucce per 48 ore a bassa temperatura, fermentazione controllata su 20 giorni, maturazione sulle fecce nobili con frequenti batonnage.

Caratteristiche analitiche

Annata 2019

Alcool 13 %

Acidità 4,6 g/l

Zuccheri residui 0,2 g/l

Anidride solforosa totale < 80 mg/l

Caratteristiche organolettiche e abbinamenti gastronomici

Il Cerasuolo d'Abruzzo si presenta in una colorazione rosa ciliegio e un sapore secco con un gusto freschissimo. L'aroma è fine e molto intenso. Già al primo assaggio si avvertono le note agrumate di ciliegia il che lo rende apprezzabile con pietanze prelibate, come carni bianche, brodetto , scamorza, formaggi e salumi vari. Si sposa molto bene anche con piatti a base di pesce prestando particolare attenzione alla giusta temperatura che deve aggirarsi sui 12° C.



diubaldo.it

Sant'Egidio Alla Vibrata - Teramo