

# TIRABUCCIA *by* Roveri



## CERASUOLO D'ABRUZZO D · O · C

<b>Vitigno</b>	Montepulciano d'Abruzzo D.o.c. 100% vinificato in rosè
<b>Zona di produzione</b>	Rocca San Giovanni
<b>Vendemmia</b>	Seconda decade di ottobre, raccolta a mano
<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice delle uve (0,6 atm). Stabilizzazione del mosto per 5 giorni a 8°C Temperatura di fermentazione 16°C
<b>Affinamento</b>	In botte di acciaio per cinque mesi
<b>Gradazione</b>	12,5 %vol
<b>Descrizione</b>	Colore rosa tenue. All'olfatto piacevoli note di fragola e buccia di mandorla. In bocca si presenta morbido e piacevole. Al calice, interessante accostamento con salumi o agrodolci. Al tavolo, ottimo con consiglio alla cacciatore e carni bianche, con brodetti di pesce o crostacei. Particolare accostamento con la pizza.
<b>Temperatura di servizio</b>	10-12°C