



Pallottini
azienda agricola

CERASUOLO

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo 100%

Tipo di terreno: medio impasto ricco di microelementi

Sistema di allevamento: filare

Resa per ettaro: 100 q/He

Tecnologia di produzione: macerazione leggera, svinatura, fermentazione a temperatura controllata del solo mosto fiore, successivo affinamento sulle fecce per alcuni mesi.

Caratteristiche del vino: colore rosso ciliegia, bouquet intenso con sentori di frutti di bosco; il gusto brioso ed equilibrato e la morbidezza vellutata donano una notevole personalità a questo Cerasuolo d'élite.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Confezionamento: bottiglia borgognotte storica extra, in cartone da 6 pezzi orizzontali



Terra d'Abruzzo,
una NATURALE passione dal 1906