Cerasuolo d'Abruzzo

ROSATO

INFO

Paese: Italia
Regione: Abruzzo
Vitigno: Montepulciano
Suolo: Argilloso di medio impasto
Estensione del vigneto: 0,7 ha
Tipo d'impianto: Filare e tendone
Densità ceppi per ha: 2.000
Età media del vigneto: 10 anni
Produzione media per ha: 60 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiatura con i piedi su vasca di legno, fermentazione spontanea in vasca di cemento vetrificata e affinamento in bottiglia.
Solforosa totale: 45 mg/l
Bottiglie prodotte: 6.000

PRODUTTORE

EMIDIO PEPE

Emidio Pepe

PERCHÉ

Il Cerasuolo d'Abruzzo di Emido Pepe è un vino rosato genuino e autentico, l'interpretazione della leggendaria cantina Pepe di un vino radicalmente legato al territorio abruzzese. Fiori e lamponi per un rosato che è un piccolo rosso, dal sorso giustamente teso, salato e tannico.

QUANDO

Quando in una sera d'estate avete voglia di stendervi sul prato e dimenticarvi di tutto il resto, armatevi di un bicchiere di Cerasuolo d'Abruzzo fresco e perdetevi tra il verde delle foglie e il tepore di una giornata ricca di calore e raggi di sole.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it

web version on
www.triplea.it