

Cerasuolo d'Abruzzo



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 Emidio 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.

