

FERZO

WINES



CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE D.O.P.



UVA A **BACCA ROSSA**



EVOLUZIONE IN **ACCIAIO**



13% VOL. ALC.



SERVIRE A **10/12°C**

VINIFICAZIONE

Il mosto ottenuto da spremitura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura (uno/due giorni a 5°C), viene fermentato a temperatura controllata.

COLORE

Rosso ciliegia brillante, con riflessi tendenti allo scarlatto.

OLFATTO

Bouquet elegante in cui sentori di amarena e frutti di bosco si coniugano a note di pepe nero, cacao e aromi balsamici.

GUSTO

Molto fresco in bocca grazie alla buona acidità, morbido e armonico, si avvertono note fruttate di ciliegia seguite da un finale ammandorlato.

ABBINAMENTI



Ottimo con zuppe di pesce, triglie, primi piatti a base di pomodoro, carni bianche, formaggi semi-stagionati si abbina bene con la pizza. **Eccelso con crostacei e scampi.**