

# Ferzo

Cerasuolo d'Abruzzo dop  
Superiore



Uve: a bacca rossa (da vitigno autoctono)  
Grapes: red berry grapes  
(from autochthonous vine).



Zona di produzione: Abruzzo.  
media collina in provincia di Chieti.  
Production Area: Abruzzo, medium  
hills of Chieti province

Epoca della vendemmia: *Ottobre*  
Harvest period: *October*



Affinamento: Acciaio  
Refinement: *stainless steel tanks*

Gradazione alcolica: 13% vol.  
Alcohol content: *13% vol.*



Temperatura di servizio: 10/12 °C.  
Service temperature: *50/53 °F.*



Vinificazione: il mosto ottenuto dalla spremitura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura (crio-macerazione) si illimpidisce. In apposite vasche d'acciaio il mosto limpido fermenta a temperatura controllata.

Colore: rosa ciliegia brillante.

Olfatto: intenso e piacevolmente fruttato, note di "cerasa" e melograno.

Gusto: fresco, buona acidità, 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.



Vinification: the must is obtained by a gentle pressing of the grapes and after a short contact with the skins at low temperature (cold-maceration) it becomes clear. The clear must ferments in dedicated stainless steel tanks at a controlled temperature.



Colour: bright cherry pink.



Bouquet: intense and pleasantly fruity, with notes of "cerasa" and pomegranate.



Taste: very fresh thanks to its good acidity, cherry fruity hints and an almond finish.



Food pairing: excellent with fish soups, red mullet, first courses with tomato, white meat, mid-seasoned cheese. It also goes well with pizza. Taste is enhanced with shellfish and shrimps.