FERZO

WINES

enjoy your life

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.**

FERZO
WINES

ABRUZZO COCOCCIOLA SUPERIORE D.O.P.

COCOCCIOLA
(Vitigno autoctono)

EVOLUZIONE **IN ACCIAIO**

13% VOL. ALC.

SERVIRE A **10/12°C**

VINIFICAZIONE

I grappoli vengono raccolti e sottoposti a una soffice ammostatura, il mosto ottenuto si lascia decantare per poi avviarlo alla frammentazione a temperatura controllata.

COLORE

Giallo paglierino tenue con sfumature dorate.

OLFATTO

Bouquet ampio, dai profumi avvolgenti che richiamano nuances balsamiche, sentori floreali di ginestra e biancospino, con lievi note di frutta esotica.

GUSTO

Delicato, armonioso, sapido, persistente con una leggera struttura acida da renderlo abbastanza fresco. Finale che ricorda i sentori amarognoli del pompelmo. Buona persistenza.ciliegia seguite da un finale ammandorlato.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ideale a tavola con insalate di mare, crudi e primi piatti a base di pesce e crostacei. Perfetto con le carni bianche, pesce bollito e grigliato, il sushi e con i soufflé. **Vino di grande versatilità.**

FERZO
WINES

MONTEPULCIANO ABRUZZO D.O.P.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
(vitigno autoctono)

EVOLUZIONE **IN BARRIQUE**

13,5% VOL. ALC.

SERVIRE A **16/18°C**

VINIFICAZIONE

I grappoli vengono raccolti e vinificati tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Successivamente avviene la fermentazione malolattica e decantazione in acciaio inox.

COLORE

Rosso intenso con leggeri riflessi scuri di porpora.

OLFATTO

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

GUSTO

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

ABBINAMENTI

Primi piatti importanti a base di funghi, tartufo, sughi succulenti. Ideale con l'agnello alla brace, gli arrosticini, la cacciagione e le carni rosse al forno. Si fa apprezzare anche con antipasti di salumi e formaggi stagionati. Stuzzica l'abbinamento con la cioccolata fondente.

FERZO
WINES

ABRUZZO PASSERINA SUPERIORE D.O.P.

PASSERINA
(Vitigno autoctono)

EVOLUZIONE **IN ACCIAIO**

10/12% VOL. ALC.

SERVIRE A **12/14°C**

VINIFICAZIONE

Il mosto ottenuto da spremitura soffice delle uve sottoposte a criomacerazione. Successivamente alla decantazione del mosto fiore avviene la fermentazione termo-controllata con lieviti selezionati.

COLORE

Giallo paglierino, con riflessi aurei.

OLFATTO

Delicato e al contempo complesso, note di fiori bianchi si legano a sentori agrumati e sfumature speziate.

GUSTO

Fresco e fragrante, al palato si esalta la complessità delle affascinanti sensazioni olfattive tanto da renderlo sorprendente persistente.

ABBINAMENTI

Si abbina con tutti i piatti di cucina marinara da un ricco aperitivo a piatti complessi e strutturati, a base di pesce e carni bianche. **Ideale con le crudité.**

FERZO
WINES

ABRUZZO PECORINO SUPERIORE D.O.P.

PECORINO
(Vitigno autoctono)

EVOLUZIONE **IN ACCIAIO**

13% VOL. ALC.

SERVIRE A **10/12°C**

VINIFICAZIONE

I grappoli vengono sottoposti a una soffice ammostatura a bassa temperatura per 24/36 ore.
Il mosto cosi ottenuto, si lascia decantare per poi avviarlo alla fermentazione a temperatura controllata, che esalta le peculiarità aromatiche del vitigno.

COLORE

Giallo paglierino, con sfumature dorate e riflessi verdognoli.

OLFATTO

Floreale, con note di acacia e sentori balsamici di salvia. Profumi di frutta tropicale, ananas, lo rendono piacevolmente gradevole ed accattivante.

GUSTO

Sapore pieno, buona struttura e lunga persistenza con note minerali sono le caratteristiche distintive di questo vino.

ABBINAMENTI

Ideale con tutta la cucina marinara: crostacei, crudi di pesce; si accompagna ottimamente anche con antipasti primi e secondi piatti delicati e alle carni bianche.