

Bakán Cerasuolo d'Abruzzo

cod.: bakancerasuolo



VENDEMMIA

Selezione manuale dei grappoli raccolti dal 20 al 30 ottobre in un antico vigneto di 30 anni a Controguerra con esposizione ottimale e resa bassa. Il terroir garantisce a queste uve escursioni termiche giornaliere che, unitamente alle tecniche di agricoltura biologica utilizzate in azienda, enfatizzano i tipici profumi delle uve Montepulciano.

VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene esclusivamente in tini d'acciaio termo condizionati e dopo un periodo di sosta sulle bucce di circa 6/7 ore a temperatura controllata viene imbottigliato in completa assenza di ossigeno.

NOTE SENSORIALI

Colore: Rosso rubino brillante

Olfatto: Frutti a bacca rossa e nera

Flavour: Secco e morbido, armonico e delicato con lievi sentori di lampone, mirtillo e fragola.

EUR 14,50
iva inc.

