

TENIMENTI DEL SANGRO

SALTILL

La vivacità del Cerasuolo d'Abruzzo ben si incontra con il saltill, gioco estremamente dinamico, noto anche come "salto alla cavallina". Un gioco legato all'agilità, all'equilibrio e alla coordinazione, che non è possibile fare se non si è in compagnia. Un gioco che invita, quindi, allo stare insieme...la stessa tensione alla socializzazione si ha davanti ad un calice di vino rosè: delicato ma dinamico, in grado di permettere voli, anzi salti, pindarici.

Cerasuolo D'Abruzzo DOP

REGIONE: Abruzzo

DENOMINAZIONE: d'Abruzzo DOP

VARIETALE: Montepulciano d'Abruzzo

GRADO ALCOLICO: 12,5%

VINIFICAZIONE

La vinificazione inizia con un breve contatto del mosto con le bucce, seguito da fermentazione a temperatura di 13° C, volta a esaltarne la finezza olfattiva.

COLORE

Rosso ciliegio brillante.

NASO

Intenso, fruttato con sentori di frutti a bacca rossa come fragole, melograno e lampone.

PALATO

Al palato è fresco, avvolgente ed equilibrato con un finale lungo e piacevole.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10°C

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo o con il pesce crudo, si abbina particolarmente bene alle frittiture di maree alla pasta con bottarga.

