



FONTAMARA

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC BIO



UVE

Selezione di uve autoctone a bacca rossa.

ZONA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

TERRENI

Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

EPOCA

DI COMMERCIALIZZAZIONE

Gennaio/Febbraio dell'anno successivo a quello di vendemmia.

VINIFICAZIONE

E AFFINAMENTO

Macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

Colore rosso ciliegia brillante. Ampi profumi fruttati con sentore di marasche e finissime note floreali. Di buona struttura, molto equilibrato, morbido e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Salumi, pizza, carni bianche, formaggi freschi e verdure. Ottimo come aperitivo.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% alc./vol.

Dimensioni bottiglia 0,75 L.

Chiusura con tappo stelvin (screw cap).

GRAPES

A selection of native red grape varieties.

PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

SELLING PERIOD

January/February, the year after harvest.

VINIFICATION AND AGING

Cold soak, gentle pressing, fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature.

SENSORY CHARACTERISTICS

Bright ruby red colour. Ample fruity nose with hints of morello cherry and very fine floral notes. Good structure, well-balanced, soft and persistent.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Cold cuts, pizza, white meat, fresh cheeses and vegetables. Excellent as an aperitif.

ALCOHOL CONTENT

13% vol.

Bottle size 0.75 L.

Available with BVS screw cap.