



CERASUOLO DOC

## Petrini – Ideale

La DOC Cerasuolo d'Abruzzo è la più recente DOC della regione, creata nell'ottobre 2010. La particolare tecnica di vinificazione permette di ottenere vini leggeri e vivaci, impiegando un tempo di contatto molto breve tra il mosto e le bucce delle uve rosse (Montepulciano). Si ottiene così un vino dalla pigmentazione delicata, simile al colore delle ciliegie (da cui il nome Cerasuolo). Il colore è quindi l'elemento distintivo di questo vino, ma anche la delicatezza e la contemporanea intensità e complessità dei profumi hanno la loro importanza. I ridotti tempi di macerazione comportano anche un basso assorbimento di tannini dalle bucce e dai vinaccioli, lasciando in bocca una caratteristica freschezza e persistenza aromatica.



### NAZIONE & REGIONE

Italia - Abruzzo

### VITIGNO

Montepulciano 100%

### AFFINAMENTO

affinamento in acciaio

### ANNATA

2020

### GRADAZIONE ALCOLICA

12.5 %vol

### CONTENUTO

750 mL

### CARATTERISTICHE DEL VINO

## Degustazione

Si presenta con un colore rosa chiaro intenso, con vividi riflessi nel bicchiere. Al naso si percepiscono note decise di fragoline di bosco, lampone, ciliegia e amarene mature. Un bellissimo bouquet floreale di rose rosse chiude la parte olfattiva.

In bocca ha un'ottima acidità, ma anche una bella morbidezza. Chiude con un finale leggermente amaricante, dato proprio dal vitigno.

### CIBO-VINO

## Abbinamento

Vino da tutto pasto.

Accompagna bene sia gli aperitivi, ad esempio un bel vitello tonnato o roast beef, oppure una saporita aragosta alla catalana.

Grazie al tannino lievemente presente, sostiene egregiamente sia i piatti a base di carne non troppo elaborati, che quelli altresì ricercati a base di pesce.

*Vino da consumarsi preferibilmente ad una temperatura tra i 6 e i 8 gradi.*

## Produttore

Dall'amore per il buon vino e il rispetto per il territorio è nata l'Azienda Vinicola Petrini.

Le passioni di famiglia trasmesse dai nonni Antonio e Mario hanno ispirato Stefano e Francesco Petrini, due fratelli di 29 e 26 anni, a produrre il loro vino biologico.

L'azienda segue rigorosamente il disciplinare del biologico e pone grande attenzione anche al metodo di lavorazione delle uve, che deve essere volto a non alterare il prodotto; ad esempio le uve sono rigorosamente raccolte a mano, selezionando solo i grappoli più maturi atti ad essere vendemmiati.