

Colline Teramane Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C. Superiore 2024 Primamadre



DESCRIZIONE: Colline Teramane Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.

Produttore: La Quercia

Area di produzione: Morro d'Oro (TE)

Colore: Rosa ciliegia brillante

Vitigno: 100% Cordisco

Gradazione alcolica: 13,5%

NOTE DEGUSTATIVE

Caratteristiche organolettiche: Vino strutturato e fruttato dal profumo intenso, pulito e gradevole, apre con note di ciliegia e fragola seguite da aromi di lampone, mirtillo e pepe rosa. Al palato ha un attacco fresco, con tannino leggero e ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Finale persistente con ricordi di ciliegia e fragola

Temperatura di servizio: 10 - 12°C

ABBINAMENTI

Si consiglia: Perfetto in abbinamento con salumi stagionati, la giardiniera o le cipolline in agrodolce. Per i primi ottimo con linguine all'astice, pasta alla norma, risotto ai frutti di mare, zuppa di pesce o una vellutata di verdure. Per i secondi con piatti dai gusti delicati e cotture semplici come seppie, calamari, e crostacei alla griglia, pollo al forno. Si sposa al pecorino e al parmigiano reggiano, di media stagionatura. Si consiglia di degustarlo con le virtù teramane, tipico minestrone abruzzese.