



CERASUOLO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

Vitigno: Uve a bacca rossa.

Zona di Produzione: Abruzzo.

Vinificazione: il mosto ottenuto da spremitura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura (crio-macerazione), viene fermentato a temperatura controllata.

Colore: rosso ciliegia.

Bouquet: fruttato, note di cerasa e rosa.

Sapore: fragrante ed armonico.

Gradazione alcolica: 12 % vol.

Temperatura di servizio: 10/12 °C

Abbinamenti gastronomici:

antipasti, primi piatti, carni bianche, zuppe di pesce, e formaggi.

Ottimo con la pizza.

Formato: 750 ml

Vine variety: red grapes varieties.

Production area: Abruzzo.

Winemaking: the must extracted by gently pressing the grapes, after a short contact with the peels at low temperature (cryo-maceration), is fermented at controlled temperature.

Colour: cherry red.

Bouquet: fruity with cerasa and cherry notes and floral hints of rose.

Taste: fragrant and harmonic.

Alcohol content: 12 % vol.

Serving temperature: 10/12 °C

Food pairing: hors d'oeuvres, first courses, white meats, fish soups, and cheese. Excellent with pizza.

Size: 750 ml



www.casalthaulero.it


CASAL THAULERO
VINI SEMPRE ALL'ALTEZZA