

PETTIROSCE Cerasuolo d'Abruzzo DOP

Die lokale Variante des Rosé ist der Cerasuolo aus Montepulciano, der Paradesorte der Abruzzen. Frisch, eingängig, appetitanregende Kirsch- und Beerenaromen, ein standfester Essensbegleiter.

| | |
|--------------|----------------------------------|
| Erzeuger: | Cantina Orsogna |
| Anbaugebiet: | Abruzzen |
| Rebsorte: | Montepulciano |
| Jahrgang: | 2023 |
| Temperatur: | 6-8°C |
| Lagerzeit: | jetzt + 1-2 Jahre |
| Weinart: | Rosé |
| Land: | Italien |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Geschmack: | trocken |
| Vegan: | ja |
| Passt zu: | Aperitif, Gegrilltem, einfach so |
| Artikel-Nr. | 27713 |
| Volumen | 0,75l |

Weinanalyse

| | |
|--------------------------------|------------|
| kontrolliert durch | IT-BIO-009 |
| Anbauverband | Demeter |
| Schweflige Säure frei (mg/l) | 19 |
| Gesamtsäure (g/l) | 6 |
| Restzucker (g/l) | 7 |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 80 |
| Vorhandener Alkohol (Vol%) | 13,5 |
| Weinstil | ausgewogen |

