



Azienda Agricola
CASAL DELL'ARCO

www.casaldellarco.it



0,75L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

FONTICELLO

CERSUOLO D'ABRUZZO DOC

Ottenuto dalle uve rosse Montepulciano d'Abruzzo, si presenta di colore rosso ciliegia. All'olfatto, si propone fruttato con aromi intensi dei piccoli frutti rossi, come fragola e ribes. Al gusto, risulta morbido di buona struttura, persistente e di giusto equilibrio.

CLASSIFICAZIONE

Vino ROSATO fermo
DOC Denominazione d'Origine Controllata

ABBINAMENTI

Aperitivo, antipasti, carni bianche e portate a base di pesce

UVE

100% Montepulciano d'Abruzzo

GRADAZIONE ALCOLICA

13,00% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10 °C

AREA DI PRODUZIONE

Teramo (Abruzzo)

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

Di colore rosso ciliegia, si manifesta all'olfatto fruttato con sentori di fragola e ciliegia; gusto pieno

VIGNETO

Pergola abruzzese, di circa 20 anni di età;
Esposizione a sud est con altitudine 150/200 m.s.l.

VINIFICAZIONE

Pigiatura e pressatura soffice con sosta del mosto in bucce per circa 12 ore a bassa temperatura

PERIODO DI CONSERVAZIONE

Ben custodito, consigliamo entro 16/20 mesi dall'annata di produzione

CONTIENE SOLFITI
PRODOTTO IN ITALIA

BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO
GL71	ALU41	FOR51
VETRO	ALLUMINIO E METALLO	SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA O RACCOLTA DIFFERENZIATA PER RIFIUTI ORGANICI
VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE SEPARA LE COMPONENTI E CONFERISCILE IN MODO CORRETTO		

Azienda Agricola Casal dell'Arco
di Franco di Giovannantonio

Via Santa Maria dell'Arco, 25
64023 Mosciano Sant'Angelo TE
info@casaldellarco.it
www.casaldellarco.it