



TENUTE BARONE di VALFORTE

---

---

## Valforte Rosè Cerasuolo d'Abruzzo D.O.P.

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>Barone di Valforte</b>
<b>Herkunft:</b>	Abruzzen Piomba, Colle Sale
<b>Rebsorten:</b>	100% Montepulciano
<b>Boden:</b>	Sandig und lehmig



<b>Ausbau/Reife:</b>	Lesen während der letzten zehn Septembertage bis Anfang Oktober. Kaltmazeration. Der Ausbau erfolgt im Edelstahl mit Kältestabilisierung.
<b>Eigenschaften:</b>	Klares Rubinrot mit lila Reflexen. In der Nase Noten von Erdbeere und Kirsche. Am Gaumen frisch und leicht säuerlich, langer Abgang.
<b>Ideal zu:</b>	Leichten Suppen, Fischsuppen, Vorspeisen, weißem Fleisch.