

Cerasuolo Abruzzo DOP - Ausonia Biodynamie



Notes de dégustation :

Robe : rosé, tendant vers la brique.

Nez : expressif de fruits noirs et rouges.

Bouche : charnue, ronde et bien équilibrée.

Accords mets-vin :

Parfait avec la charcuterie et le fromage, ainsi que les *primi piatti* à base de viande et de poisson.

Le saviez-vous ?

Ausonia est le nom d'un papillon, magnifique mais rare, en voie d'extinction qui a été repéré près des vignes de la propriété.



Typologie : Vin rosé tranquille



Producteur : Ausonia



Zone de production : Abruzzes.



Cépage : 100% montepulciano d'Abruzzo.



Garde : 2 à 3 ans



Degré alcoolique : 13% Vol.



Température de service : 8-10° C

