



# CASCINA

*Cerasuolo d'Abruzzo Doc*

**13,5 % vol**



**Rosato**  
Rosè



**Acciaio**  
Steel



**VINO BIOLOGICO**  
Organic Wine

**Zona di produzione:** Villamagna (CH)

**Esposizione terreno:** sud/sud-est

**Altitudine terreno:** 250 mt s.l.m.

**Tipologia terreno:** sabbioso/argilloso

**Uve:** Montepulciano 100%

**Resa per ettaro:** 120 quintali circa

**Sistema di allevamento:** pergola abruzzese (tendone)

**Vinificazione:** lieve contatto con le bucce e fermentazione  
in acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** 3 mesi in acciaio

**Temperatura di servizio:** 8/10 °C

**Region:** Villamagna (CH)

**Orientation:** south/south-east

**Altitude:** 250 m.a.s.l. / 820 FAMS L

**Soil type:** sandy/clay

**Grape varietal:** Montepulciano 100%

**Yield:** about 12 tonnes

**Training system:** pergola abruzzese

**Winemaking:** short contact with skins and fermentation  
in stainless steel at controlled temperature

**Aging:** 3 months in stainless steel tanks

**Serving temperature:** 8/10 °C



CONTIENE 6 BOTTIGLIE DA 0,75 lt  
BOX OF 6 PER 0.75 LITRES BOTTLES