

# VILLA MEDORO

---

---

## Cerasuolo d'Abruzzo DOC

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>Weingut Villamedoro</b>
<b>Herkunft:</b>	Abruzzen Atri
<b>Rebsorten:</b>	100% Montepulciano d'Abruzzo
<b>Boden:</b>	Kalkhaltiger Lehmboden



**Ausbau/Reife:** Die Ernte findet Ende September / Anfang Oktober statt. Mazeration auf der Schale für zehn bis zwölf Stunden bei 5-6°C. Alkoholische Gärung für zwanzig Tage im Edelstahl bei 16-17°C, keine malolaktische Gärung. Veredelung in der Flasche.

**Eigenschaften:** Helles Kirschrot.  
Duft nach roten Früchten mit blumiger Note.  
Frisch und mit einer schönen Säure am Gaumen.

**Ideal zu:** Fischsuppe, gegrilltem Fisch, weißem Fleisch, Weichkäse.

**Besonderheiten:** Das Weingut Villamedoro wurde vom Gambero Rosso 2007 als „Senkrechtstarter“ des Jahres ausgezeichnet.