

## PATCH WINE CERASUOLO D'ABRUZZO DOP VINO ROSATO

**Tipologia:** Vino Rosato Fermo

**Denominazione:** Cerasuolo d'Abruzzo DOP

**Vitigno:** 100% Montepulciano

**Provenienza:** Abruzzo

**Gradazione:** 13%

**Formato:** 75 cl

**Vendemmia:** Manuale

Cerasuolo d'Abruzzo è un vino italiano che rappresenta il meglio della tradizione biologica e vegana, prodotto in modo sostenibile e nel rispetto dell'ambiente. Lo rende ancora più speciale il suo impegno sociale nel sostenere il reinserimento lavorativo delle donne vittime di violenza grazie al progetto EVA PATCH. Le bottiglie vengono avvolte a mano con stoffe uniche e colorate, create da donne in un percorso di rinascita presso i centri antiviolenza gestiti da Dafne Onlus. Sceglierlo significa non solo apprezzare un grande vino, ma anche supportare una causa importante.

**Produttore:** Cantina Orsogna promuove un approccio sostenibile e sociale alla viticoltura. Attraverso il progetto "EVA PATCH" e l'adesione alla rete regionale per il reinserimento lavorativo di donne con vissuti di violenza di genere, la cantina offre tirocini che permettono l'acquisizione di competenze professionali.

**Processo produttivo:** prodotto esclusivamente da uve Montepulciano, esprimendo una versione più leggera e delicata di questo vitigno. Questo vino si ottiene attraverso una vinificazione "in bianco", ossia senza contatto prolungato con le bucce, oppure con una breve macerazione sulle vinacce. Diversamente dalla vinificazione in rosso, non si richiede una maturazione fenolica completa; si punta invece a una maturità tecnologica che assicuri un adeguato equilibrio tra zuccheri e acidità. La fermentazione avviene a temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti biologici certificati.

**Affinamento:** matura in acciaio sulle fecce fini, acquisendo toni complessi e una struttura importante. Questo processo arricchisce il profilo organolettico, preservando la freschezza.

**Profilo sensoriale:** dal colore che richiama la ciliegia, il Cerasuolo d'Abruzzo unisce la freschezza dei vini bianchi con la forza dei rossi. Il nome stesso, derivante dal termine "cerasa" (ciliegia), richiama i suoi caratteristici aromi di frutta rossa matura. Al palato, risulta fresco e fruttato, con note eleganti e una piacevole struttura.

**Abbinamenti consigliati:** versatile e adatto a molte occasioni, si abbina bene a piatti a base vegetale. Perfetto con bruschette di capperi e pomodorini, gnocchetti al basilico e menta, tempeh fritto croccante, seitan arrosto, tofu marinato e verdure grigliate. Ideale anche con una pizza.

**Temperatura di servizio:** ideale a 12-14°C.