

# Vigneti Radica

## Pi nnù

### Cerasuolo d'Abruzzo DOC

**Importation privée** (caisse de 6 x 750 ml)

**Pays** : Italie

**Région** : Abruzzes



100 % Montepulciano d'Abruzzo



Alcool : 13 %



Vendanges manuelles au cours de la première semaine de septembre avec une sélection rigoureuse des grappes.

Macération courte à froid avec les peaux à 6 °C pendant 24 heures et fermentation spontanée à température contrôlée en cuves inox. Pas de collage, pas de filtration. Élevage en cuves inox pendant environ 12 mois.



D'un rosé brillant et doté d'un nez minéral et parfumé, avec des notes de cerise noire, de miel et de fleurs sauvages.

Goût : frais et savoureux en bouche, avec une bonne structure et une longue persistance, avec des notes d'agrumes.



Vigneti Radica raconte l'histoire de trois générations de vigneron : le grand-père Rocco, le père Antonio et aujourd'hui Giacomo Radica. Nous nous occupons de l'ensemble du processus, de la production des raisins à la mise en bouteille. Nous sommes toujours attentifs à l'environnement et à la durabilité des méthodes de production. Les vignobles de Radica s'étendent sur quatre communes de la région des Abruzzes : Fara Filiourum Petri, Ari, Tollo et Ortona. De la montagne à la colline, toujours avec le regard tourné vers la mer. D'une superficie de 30 hectares, ils couvrent la totalité des besoins en raisins de toute notre production de vin.

