

# SOLANTE

## CODICE ORO

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosa pallido dove si evidenzia una brillantezza fuori dal comune. Il profilo olfattivo è di grande impatto che fa subito pensare ad un grande vino, dove si susseguono diversi descrittori, all'inizio quello delicato di rosa, poi fiori di campo per chiudere con melagrana e ciliegia. All'assaggio si evidenziano note minerali e speziate che conferiscono al vino un perfetto equilibrio.



**Denominazione:** Cerasuolo d'Abruzzo

**Annata:** 2018

**Areale Produzione:** Provincia di Chieti

**Sistema d'allevamento:** Pergola Abruzzese

**Sesto d'impianto:** 2,5\*2,5

**Età media Vigneto:** 25 anni

**Tipologia Terreno:** Terreno di tipo calcareo /  
argilloso a strati

**Esposizione:** Sud - Ovest

**Resa ha:** 115 quintali

**Resa Vino:** 50%

CODICEVINO

**Codice Vino** Località Caldari Stazione S.N.C. 66026 Ortona, Chieti, Italia  
tel +39 085 9031342 / fax +39 085 9031332 / mail [codicevino@codicevino.it](mailto:codicevino@codicevino.it)  
[www.codicevino.com](http://www.codicevino.com)