



## Cerasuolo d'Abruzzo DOC

### CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:

#### CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

AREA: comuni di Scafa, San Valentino e Spoltore

SUPERFICIE: selezione effettuata su circa 30 ettari

ALTITUDINE: 150-300 metri s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud / Sud-Ovest

SUOLO: argilloso di medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola abruzzese

DENSITA': 1.600-2.000 ceppi / ettaro

ETA' DEI VIGNETI: da 25 a 35 anni

RESA: 85 hl. / ettaro

PRODUZIONE: n&deg; 30.000 bottiglie da 0,75 l.

### VINIFICAZIONE

Vendemmia tra meta Settembre a meta Ottobre. Macerazione per circa 18 ore, salasso del mosto e fermentazione lenta a bassa temperatura controllata in acciaio. Affinamento sempre in acciaio, con stabilizzazione naturale ed imbottigliamento effettuato da meta Gennaio.

### IMPRESSIONI

Colore cerasuolo, come la varieta di ciliegia da cui trae il nome, con striature violacee. Il bouquet presenta gentilmente note di petali di rosa, polposa ciliegia e melograno. In bocca esprime il suo carattere delicatamente vinoso e fresco, con una buona persistenza marcata da frutti rossi e da una suggestiva combinazione di freschezza e dolcezza.

### ABBINAMENTO

A tutto pasto, 365 giorni l'anno, con qualsiasi cibo &hellip;.

TIPO: Rosato

REGIONE: Abruzzo

DENOMINAZIONE: Cerasuolo d'Abruzzo DOC

UVAGGIO: Montepulciano d'Abruzzo 100%

PRIMA ANNATA: 1990