



il senso di un'emozione



CERASUOLO D'ABRUZZO DOC 2015

Terreno e forma d'allevamento

Ubicazione dei vigneti: Colonnella

Uve: Montepulciano 100 %

Altimetria: 150 s.l.m.

Tipologia del terreno: Argilloso-limoso

Giacitura ed esposizione: Collinare, con vigneto esposto ad Est.

Età delle viti: 15 anni

Densità di impianto: 1600 ceppi / ettaro

Resa per ettaro: 140 q.

Forma di allevamento: Pergola abruzzese

Vinificazione

Vendemmia: Esclusivamente manuale, intorno al 15 di Ottobre.

Macerazione delle bucce: Criomacerazione a 10°C per 12 ore, seguita da una pressatura soffice.

Pulizia mosto: Chiarifica statica a freddo per 24 ore.

Temperatura di fermentazione: 18 C°

Fermentazione malolattica: No

Affinamento: In serbatoio per 4 mesi.

Caratteristiche chimiche

Gradazione alcolica: 12 % vol

Estratto secco: 24 g/l

Acidità totale: 5,50

Ph: 3,40

Zuccheri residui: 3 gr/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosa vivace, di media intensità, con lievi sfumature violacee.

Profumo: Profumo di frutta rossa, con finale delicatamente speziato, intenso e persistente.

Gusto: Corpo di buona intensità, sapido e persistente.

Modalità di servizio

Temperatura: 12 – 14° C

Abbinamenti: Vino molto versatile, abbinabile a zuppe di pesce, carni bianche, formaggi freschi.