

CERASUOLO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà situati sul versante sud del comune di Colonnella.

TERRENI

Argillosi, di medio impasto. Poveri.
altitudine media vigneti: mt. 250 s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: tendone

DENSITA': 1660 piante/ettaro

RESA: 100-110 q/ha

UVE IMPIEGATE

Montepulciano d'Abruzzo 100%

TECNICA DI PRODUZIONE

Vinificazione in bianco, refrigerazione e decantazione statica del mosto.

Fermentazione alcolica a temperature fra i 17°20°. Solo in annate particolarmente povere di colore si procede ad una breve criomacerazione a temperature molto basse.

Affinamento in contenitori di acciaio, a temperatura costante, sotto carica di azoto fino al momento dell'imbottigliamento che avviene di norma prima dell'estate.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Cerasuolo carico molto limpido.

Profumo: Predominanti le sensazioni fruttate con particolari riconoscimenti di frutti di sottobosco e cerase mature, caratteristica anche del colore.

Gusto: Fresco e ben equilibrato, ritrova note leggermente tanniche che non tradiscono l'origine da vitigno a bacca rossa. Di corpo caldo ed equilibrato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da tutto pasto, ideale con i primi piatti particolarmente se con salse rosse anche grasse. (Chitarra alla Teramana con pallottine timballo di crespelle.)

Gradazione alcolica: 13,5 % Vol.

Temperatura di servizio: 14 – 16° C

