BAG-IN-BOX

CERASUOLO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Favorita da un territorio ad altissima vocazione vitivinicola, l'azienda è certificata biologica, confermando la strada ricca di passione nel selezionare uve di alta qualità da lavorare con pazienza e dedizione in vigna e in cantina.

Vitigno
Montepulciano d'Abruzzo

Caratteristiche del vitigno
Il vitigno ha trovato ampia diffusione in Abruzzo e lungo la costa adriatica.
Caratteri ampelografici: la varietà è abbastanza omogenea, i caratteri differenziali riguardano la forma del grappolo, la presenza di acinellatura verde, l'epoca di maturazione e le caratteristiche organolettiche del prodotto. Germoglio ad apice espanso, cotonoso, tomentoso sulla pagina inferiore. Foglia media, pentagonale, quinquelobata, lembo piano di colore verde molto scuro, tomentosa sulla pagina inferiore. Seno peziolare a lira chiusa o tendente a chiudersi. Grappolo medio, più o meno compatto, cilindrico-conico, spesso alato. Acino medio, subovale, di colore nero-violaceo, a stacco non troppo facile; buccia consistente, pruinosa; polpa succosa, leggermente rosata, di sapore semplice.
Attitudini colturali: vitigno di vigoria medio-buona con portamento della vegetazione semieretto; tralcio medio, internodo piuttosto corto e vegetazione equilibrata. Preferisce terreni di medio impasto, profondi, mediamente argilloso-calcarei e ben esposti nelle zone più a nord della coltura; richiede climi tendenzialmente caldi e asciutti per la regolare maturazione dell'uva.
Allevamento e potatura: esige forme di allevamento non troppo espanse e potature medio-corte. Si adatta quindi alla meccanizzazione integrale purché vengano rispettate certe condizioni ambientali, specialmente nelle zone più settentrionali dell'area di coltura.
Epoca di germogliamento: tardiva.
Epoca di maturazione: medio-tardiva.
Produzione: medio-buona e abbastanza costante sia nelle forme a potatura corta che medio-lunga.
Sensibilità alle malattie e alle avversità: un po' sensibile all'oidio, va soggetto all'acinellatura verde. Buona resistenza alle gelate tardive.
Potenziale enologico: dà un vino di colore rosso rubino intenso, di profumo caratteristico, vinoso, di sapore asciutto, fruttato, tannico, non acido, di buon corpo, vellutato, giustamente alcolico. Dalla vinificazione in bianco si ottiene un ottimo vino rosato, sapido, fruttato, molto gradevole.

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

Caratteristiche sensoriali
Lunarosa è creato per trasmettere l'estrema piacevolezza del rosato fresco d'annata. Le uve di Montepulciano hanno un grande potenziale, possono esprimere allo stesso tempo potenza, eleganza e un ricco bouquet olfattivo. Se vinificate in bianco riescono a regalare, come in questo caso, un palato fresco e persistente con lievi sentori di fragola e lampone e una morbidezza perfettamente in equilibrio con acidità e volume alcolico.

Area dei vigneti
Martinsicuro.

Abbinamenti
Perfetto con piatti a base di pesce come zuppe e fritti o con affettati e formaggi, il rosato Lunarosa è apprezzato anche con piatti di carne dal sapore intenso, come maiale, agnello e capretto.

Va servito a 10/12 °C.

ALC. 12,5%

IT BIO 009
Agricoltura UE

TORRI® CANTINE

Società Agricola Torri Cantine Srl Via Vibrata, 22 • 64010 • Torano Nuovo (Te) • Tel./Fax +39 0861 887818 • www.torricantine.it