

KIRUNA

CERASUOLO D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Controllata

Classificazione Vino fermo **Uve** Montepulciano d'Abruzzo DOC

Colore Rosè **Gradazione Alcolica** 13%

Temperatura di servizio 10/12 °C

VIGNETO

Tenuta Torri Cantine – Torano Nuovo

Età: 30 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha): 1000

Produzione per ceppo (Kg/pianta): 8-10

Produzione per ettaro (q/ha): 120

Tipologia di allevamento: Tendone

Potatura: Controspalliera

Tipo di agricoltura: Convenzionale

VENDEMMIA

Selezione dei grappoli raccolti a metà Ottobre in un vigneto con esposizione ottimale e resa medio-bassa. Il terroir garantisce a queste uve escursioni termiche giornaliere che, unitamente alle tecniche di agricoltura utilizzate in azienda, enfatizzano i tipici sapori e profumi delle uve Montepulciano.

VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene esclusivamente in tini d'acciaio termo condizionati e dopo un periodo di sosta sulle bucce di circa 6/7 ore a temperatura controllata viene imbottigliato in completa assenza di ossigeno.

Scheda Tecnica

Scheda Tecnica della Bottiglia

Bottiglia Borgogna Caractere 750 ml

Peso della Bottiglia 460 gr

Tappo Microgranulo

EAN Bottiglia ND

Note Sensoriali

Colore Rosa intenso

Flavour

Vino rosato al gusto fresco e persistente con lievi sentori di fragola e lampone. Si accompagna bene a salumi, formaggi e primi piatti.

Note Personali

Valutazione

