

ITALIA - ABRUZZO

A.A. EMIDIO PEPE

EMIDIO PEPE

TORANO

CERASUOLO D'ABRUZZO

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Argilloso medio impasto.

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo

Estensione del vigneto: 0.7 ha. Lavorato in biologico e biodinamico.

Tipo d'impianto: Filare e Tendone

Densità media ceppi per ha: 2000

Età media del vigneto: 10 anni

Produzione media per ettaro: 100.0

Vendemmia: raccolta manuale 100% con selezione dei grappoli.

IN CANTINA

Vinificazione: Pigiatura con i piedi su vasca di legno, fermentazione spontanea in vasca di cemento vetrificato e affinamento in bottiglia. Nessuna filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): 45.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 6000

CARATTERISTICHE

Vino rosso, secco, di buona intensità, fragrante, equilibrato e leggermente tannico.

ABBINAMENTI

Primi piatti con intingoli a base di carne e di verdura, carni in umido, lasagne al forno, pesci grassi al forno, formaggi di media stagionatura.