

Cerasuolo d'Abruzzo Superiore DOC

SPELT 2022 **Biologico**



DENOMINAZIONE: Cerasuolo d'Abruzzo Superiore
VARIETA': 100% Montepulciano d'Abruzzo bio
PRIMA ANNATA: 2011

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

AREA: Comune di Spoltore
SUPERFICIE: selezione su 2 ettari
ALTITUDINE: 150 metri s.l.m.
ESPOSIZIONE: Sud/ Sud-Ovest
SUOLO: argilloso di medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola abruzzese
DENSITA': 1.600-2.000 ceppi / ettaro
ETA' DEI VIGNETI: media di oltre 30 anni
RESA: 60 hl / ettaro

VENDEMMIA:

Ai primi di Ottobre

VINIFICAZIONE:

Macerazione con le bucce per circa 18 ore, salasso del mosto e fermentazione lenta a bassa temperatura controllata in acciaio. Affinamento 90% sempre in acciaio per 4 mesi all'esterno e restante 10% in barrique; imbottigliamento in Marzo senza chiarifiche e senza stabilizzazioni forzate.

PRODUZIONE:

n° 13.000 bottiglie da 0,75 l. ed in quantità limitata da 1,5 l

ABBINAMENTO:

Antipasti con salumi ed affettati, carpacci e tagliate di carne, zuppe e minestre.