

Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2023

Biologico



DENOMINAZIONE: Cerasuolo d'Abruzzo DOC
VARIETA': 100% Montepulciano d'Abruzzo
PRIMA ANNATA: 1990

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

AREA: comuni di Scafa, San Valentino e Spoltore
SUPERFICIE: selezione effettuata su circa 30 ettari
ALTITUDINE: 150-300 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: da 26 a 39 anni
RESA: 85 hl / ettaro

VENDEMMIA:

A mano, tra metà Settembre e metà Ottobre

VINIFICAZIONE:

Macerazione con le bucce per circa 18 ore, salasso del mosto e fermentazione lenta a bassa temperatura controllata in acciaio. Affinamento sempre in acciaio, con stabilizzazione naturale ed imbottigliamento effettuato da metà Gennaio.

PRODUZIONE:

n° 35.000 bottiglie da 0,75 l., con tappo sughero e stelvin

ABBINAMENTO:

a tutto pasto, 365 giorni l'anno, con qualsiasi cibo