

## 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 ....