

Il vino dal tralcetto *Cerasuolo d'Abruzzo DOC*



Tipologia: Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Gradazione alcolica: 12,0%

Vitigno: Cerasuolo d'Abruzzo 100%

Collocazione geografica del vigneto: comune di Catignano, c.da Varano - esposizione ad Est

Tipologia del terreno: di medio impasto

Sistema di allevamento: tendone

Resa (uva per ettaro): 120 q.li

Vendemmia: manuale seguendo le curve di maturazione

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, criomacerazione e pressatura sottovuoto per estrarre solo il mosto fiore; illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della sola frazione limpida a bassa temperatura

Maturazione ed affinamento: in acciaio con successivo affinamento in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: colore rosato tipico della vinificazione in bianco delle uve rosse; bouquet intenso, profumo fragrante, armonico, piacevolissimo; al palato è fine ed elegante, fresco e ben armonico

Longevità in bottiglia: si consiglia il consumo entro l'anno successivo alla vendemmia

Temperatura di servizio: 12°C