



CERASUOLO d'Abruzzo DOP Superiore

VITIGNO

100% Montepulciano d'Abruzzo

TECNICA COLTURALE

Uve provenienti da coltivazione biologica, inerbimento del vigneto, potatura Guyot

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosa cerasuolo intenso con aromi delicati di frutta rossa. Gusto gradevolmente caldo, armonico ed equilibrato

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA

30 anni

RESA PER ETTARO

70hl/ha

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Raccolta manuale con selezione dei grappoli più maturi pigiatura soffice, fermentazione spontanea in bianco ed affinamento sui lieviti per 6 mesi. Il prodotto non viene sottoposto ad alcun trattamento di stabilizzazione e non viene filtrato per preservare la sua naturale evoluzione ed integrità. Potrebbe per questo risultare non perfettamente limpido ed avere un leggero deposito sul fondo della bottiglia

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Preparazioni con ragù di carne, carni bianche e salumi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16 °C.

NUMERO DI BOTTIGLIE 2019

3.300

Guido Strappelli

