



## CERASUOLO d'Abruzzo DOP

### VITIGNO

100% Montepulciano d'Abruzzo

### TECNICA COLTURALE

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

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosa cerasuolo intenso, profilo olfattivo delicato con sentori di frutta rossa. Gusto gradevolmente fresco, armonico, vivace

### ETÀ MEDIA DELLA VIGNA

20 anni

### RESA PER ETTARO

80hl/ha

### VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Raccolta manuale con selezione dei grappoli, pressatura soffice, termoabbattimento delle fecce, crio- macerazione, fermentazione controllata, affinamento in botti d'acciaio e successivo affinamento in bottiglia

### ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Salumi, pizza e carni bianche

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-16 °C.

### NUMERO DI BOTTIGLIE 2020

13.000

Guido Strappelli

