



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

