CERASUOLO

D'Abruzzo DOP

• • •

Denominazione: Cerasuolo d'Abruzzo DOP
Zona di produzione: Loreto Aprutino
Uvaggio: Montepulciano 100%
Terreno: Argilloso / Calcareo
Altitudine: 250 mt
Metodo di coltivazione: Agricoltura integrata
Sistema di allevamento: Pergola Abruzzese
Anno di impianto: 1980
Produzione per ettaro: 140 ql/ha
Epoca di vendemmia: Fine settembre
Temperatura di servizio: 10°C

Il Cerasuolo è il vino che si offriva un tempo agli ospiti per accoglierli e per dimostrare quanto si era stati bravi in vendemmia.
Le uve sono quelle dei filari più giovani della tenuta, vengono raccolte a mano e pigia-di-raspate ed il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per circa 8 ore e poi vinificato in bianco. In seguito messo a fermentare a temperatura controllata in acciaio inox dove rimane fino a gennaio / febbraio, quando viene imbottigliato.

Splendidi riflessi rosa e leggeri profumi fruttati e floreali tipici della varietà si confermano al palato. Bevuta fresca, fruttata e sapida invoglia sempre al sorso successivo.

Abbinamenti: taglieri di salumi abruzzesi, frutti di mare gratinati con panure rustica alle erbe, chitarrina alla teramana, fettine di manzo alla pizzaiola, uova in purgatorio.

CIAVOLICH
1853