

CERASUOLO

MONTEPULCIANO

D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Il Cerasuolo è un vino tipico dell'Abruzzo, ottenuto da uve Montepulciano vinificate in bianco, vale a dire senza il contatto delle bucce dell'uva con il mosto, durante la macerazione. Il colore è detto appunto "cirasce" (in dialetto abruzzese significa ciliegia) da cui il nome, il sapore è secco e va da sentori di mandorla a frutti rossi (mele, pere, prugne, pesche ed ovviamente ciliegie).

CARATTERISTICHE TECNICHE

ANNATA: 2013

ETA' DEI VIGNETI: 10 - 15 anni;

SISTEMI DI ALLEVAMENTO: Tendone;

VARIETA' DELL'UVA: 100% Montepulciano;

PORTAINNESTI: 157 - 140 Ruggieri;

NUMERO DEI CEPPI PER ETTARO: 1.600;

RESA DI VINO PER ETTARO: 130 Hl;

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di Ottobre;

LAVORAZIONE DELL'UVA E FERMENTAZIONE DEL MOSTO: Pressatura soffice, illimpidimento del mosto e fermentazione a temperatura controllata;

AFFINAMENTO ED INVECCHIAMENTO DEL VINO: Riposa 4 mesi in serbatoi di acciaio inox, in seguito viene refrigerato e filtrato. La commercializzazione inizia 4 - 5 mesi dopo la vendemmia;

DATI ANALITICI: Alcool 12,50% vol. - Acidità totale 5,50‰;

ESAME ORGANOLETTICO: Rosa vivo e brillante con sfumature violacee, intensamente fruttato, con evidenti sentori di ciliegia e note floreali;

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: E' piacevole berlo per antipasti, primi piatti saporiti di carne o pesce, secondi di pesce, arrostiti di carni bianche, formaggi freschi o semi stagionati. Va servito fresco a 10° - 12°C.

Cerasuolo is a typical Abruzzo wine made from Montepulciano grapes in white, that is to say without the contact of grape skins with the must during the maceration. The color is called just "cirasce" (in the Abruzzese dialect means cherry), hence the name, the taste is dry and goes by hints of almond fruits (apples, pears, plums, peaches and cherries of course).

TECHNICAL CHARACTERISTICS

VINTAGE: 2013

AGE OF VINEYARDS: 10 - 15 years;

SYSTEM OF GROWTH: Tendone;

VARIETY OF GRAPES: 100% Montepulciano;

GRAFTING: 157 - 140 Ruggieri;

NUMBER OF STUMPS PER ACRE: 1.600;

AMOUNT OF WINE PER ACRE: 130 Hl;

PERIOD OF HARVESTING: First decade of October;

PROCESSING OF GRAPES AND FERMENTATION OF THE MUST: Soft crushing, fining of the must and controlled temperature fermentation;

REFINING AND AGEING OF THE WINE: It rests 4 month in tanks made of stainless steel, later it is refrigerated and filtered. Its commercialization begins 4 - 5 months after harvesting;

ANALITICAL DATA: Alcohol 12,50% vol. - Acid total 5,50‰;

ORGANIC EXAMINATION: Bright rosé with purplish hues, intense fruity and cherry nose with a touch of flowers;

GASTRONOMIC COMBINATIONS: Food to serve with: entrées, fish and meat dishes, roast white meats. To be served cool at 10° - 12°C.



FORMATO BOTTIGLIA BOTTLES SIZE	CODICE EAN EAN CODE	BOTTIGLIE PER CONFEZIONE NUMBER BOTTLES FOR BOX	PESO CONFEZIONE BOX WEIGHT	DIMENSIONI CONFEZIONE BOX SIZES	CONFEZIONI PER STRATO BOX FOR LAYER	CONFEZIONI PER PALLET BOXES FOR PALLET
Bord. Lt. 0,750	8020050710232	6	7,5	234 x 155 x H 297	25	125