



FATTORIA  
NICODEMI

# LE MURATE

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC



## DENOMINAZIONE

Cerasuolo D'Abruzzo DOC

## AREA

Abruzzo – Teramo area collinare

## ALTITUDINE

250-300 m slm

## NATURA DEL SUOLO

Calcareo argilloso di medio impasto

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola abruzzese, cordone speronato

## DENSITÀ

1.600-5.000 piante/ettaro

## ETÀ DEL VIGNETO

Da 15 a 35 anni

## RENDIMENTO MEDIO

80 q.li/ettaro

## VENDEMMIA

Prima decade di ottobre

## VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo per 24 ore. Raccolta del mosto fiore in vasca. Fermentazione condotta in vasche di acciaio a basse temperature (12°-13°C) per un periodo di 30-40 giorni. Questa pratica consente di conservare il potenziale aromatico fermentativo.

## MATURAZIONE DEL VINO

3 mesi in vasche di acciaio inox.

## AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

1 mese

## PRODUZIONE

n°10.000 bottiglie da 750 ml

## NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rinascimentale. Note di fragola e melo grano. In bocca grande equilibrio tra morbidezza e la componente acida e minerale. Finale che riporta a chiare note di lampone.

## ABBINAMENTI

Ottima proposta con un tagliere di salumi, ma anche con piatti vegetariani e zuppe di legumi.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-12°C