

**DENOMINAZIONE**

Cerasuolo D'Abruzzo DOC Superiore

**AREA**

Abruzzo – Teramo

**ALTITUDINE**

250-300 m slm

**NATURA DEL SUOLO**

Calcareo argilloso di medio impasto

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Pergola abruzzese

**DENSITÀ**

1.200 piante/ettaro

**ETÀ DEL VIGNETO**

>45 anni

**RENDIMENTO MEDIO**

60 q.li/ettaro

**VENDEMMIA**

Fine settembre, metà ottobre

**VINIFICAZIONE**

Si effettuano due passaggi vendemmiali sullo stesso appezzamento. Per ogni raccolta, le uve seguono due percorsi diversi di macerazione: il salasso e una breve macerazione. Entrambe le fermentazioni sono condotte con lieviti indigeni. Al termine della fermentazione le due partite di vino vengono riunite.

**MATURAZIONE DEL VINO**

4 mesi in vasche di acciaio in agitazione periodica sulle proprie fecce fini.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**

2 mesi

**PRODUZIONE**

n°2.500 bottiglie da 750 ml

**NOTE ORGANOLETTICHE**

Rosso ciliegia brillante. Al naso note di ciliegia, melograno, lampone impreziosito da sentori speziati e balsamici. Al gusto è intenso, ricorrono i frutti rossi e note mentolate. Ottima la componente acida, lunga la persistenza gustativa con una vena sapida.

**ABBINAMENTI**

Salumi, piatti vegetariani e zuppe di legumi, carni bianche carni alla griglia e formaggi di media stagio natura

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

12°-14°C