

**DENOMINAZIONE**

Cerasuolo D'Abruzzo DOC Superiore

AREA

Abruzzo – Teramo

ALTITUDINE

250-300 m slm

NATURA DEL SUOLO

Calcereo 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 stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°-14°C