



— FATTORIA —
NICODEMI

LE MURATE

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC



Il Cerasuolo è sinonimo di antica vita rurale abruzzese, di vino di casa portato dai contadini nei campi per ristorarsi nelle giornate estive. È il primo vino con cui testiamo la qualità dell'annata. Le uve scelte con grande attenzione, ci restituiscono un vino di buona struttura dove spiccano freschezza e mineralità.

TIPO: ROSATO

DENOMINAZIONE: CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

AREA: ABRUZZO-TERAMO AREA COLLINARE

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

COMUNE: NOTARESCO

ALTITUDINE: 250-300 M SLM

ESPOSIZIONE: EST

NATURA DEL SUOLO: CALCAREO ARGILLOSO DI MEDIO IMPASTO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: PERGOLA ABRUZZESE, CORDONE SPERONATO

DENSITÀ: 1.600-5.000 PIANTE/ETTARO

ETA' DEL VIGNETO: DA 15 A 35 ANNI

RENDIMENTO MEDIO: 80 Q.LI/ETTARO

VENDEMMIA: PRIMA DECADE DI OTTOBRE

VINIFICAZIONE:

DIRASPATURA, MACERAZIONE A FREDDO PER 24 ORE. RACCOLTA DEL MOSTO FIORE IN VASCA. SEDIMENTAZIONE STATICA A BASSA TEMPERATURA. LA FERMENTAZIONE CONDOTTA IN VASCHE DI ACCIAIO A BASSE TEMPERATURE (12°-13°C) PER CIRCA UN PERIODO DI 30-40 GIORNI. QUESTA PRATICA CONSENTE DI CONSERVARE IL POTENZIALE AROMATICO FERMENTATIVO. MATURA PER 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 MELOGRANO. IN BOCCA GRANDE EQUILIBRIO TRA MORBIDEZZA E LA COMPONENTE ACIDA E MINERALE CHE GLI CONFERISCE UNA BUONA SPINA SAPIDA. 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