

**DENOMINAZIONE**  
**ZONA DI PRODUZIONE**  
**PROFILO DEL TERRENO**

**ALTITUDINE**  
**ESPOSIZIONE**

**TIPO D'ALLEVAMENTO**

**ETA' VIGNETI**  
**RESE PER ETTARO**  
**MODALITA' DI RACCOLTA**

**UVAGGIO**  
**VINIFICAZIONE**

**NOTE DELL'ENOLOGO**

**CONSIGLI PER  
LA DEGUSTAZIONE**

**Cerasuolo D'Abruzzo D.O.C.**

Loc. Defenza,  
Mozzagroga, Chieti

Medio impasto  
a carattere argilloso

190 m s.l.m.

Sud - Est

**Controspalliera, guyot bilaterale 4000 ceppi/ha**

**Anno di impianto 2003**

100 - 110 quintali

Selezione manuale nella  
seconda decade di settembre

**Montepulciano 100%**

Le uve montepulciano essendo notoriamente ricche in antociani vengono spremute direttamente decidendo il grado di colorazione del mosto in questa fase. Segue sempre una decantazione naturale per fermentare il mosto limpido ad una temperatura compresa tra i 12 e 14 °C. Infine un affinamento di circa 120 giorni precede l'imbottigliamento.

Tra i vigneti aziendali di montepulciano prediligiamo quello con una più delicata esposizione al sole. Così che il carico zuccherino è contenuto e l'acidità invece più sostenuta. Questo ci regala un vino dal colore ciliegia, con note aromatiche di frutti di bosco e un palato fresco e fine.

**Temperatura di servizio ideale:**  
**8 - 10° C.**

**Abbinamenti:**

ideale con zuppe di pesce,  
ma accompagna anche  
paste e carni  
dai sapori delicati.

# Cerasuolo d'Abruzzo

Denominazione  
di Origine Controllata

## Scheda Tecnica



**Azienda Agricola La Vinarte**  
S.S. - Soc. Agr.

Via Prov. per la Rocca, 17  
66030 - Santa Maria Imbaro

Chieti - Italia  
+39 340 76 34 659

info@lavinarte.it

