

DENOMINAZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

PROFILO DEL TERRENO

RESE PER ETTARO

MODALITA' DI RACCOLTA

UVAGGIO

VINIFICAZIONE

NOTE DELL'ENOLOGO

CONSIGLI PER
LA DEGUSTAZIONE

Cerasuolo D'Abruzzo D.O.C.

Loc. Defenza,
Mozzagogna, 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



LA VINARTE
VIGNAIOLI DAL 1951

Via Prov. per la Rocca, 17
66030 - Santa Maria Imbaro
Chieti - Italia
+39 340 76 34 659
info@lavinarte.it

