



FATTORIA
ITALIANA
MARTELLI



Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Vigneti: Martelli.

Altitudine: 167 s.l.m.

Forma di allevamento: Tendone.

Vitigno: Montepulciano.

Densità per ettaro: 1800 viti.

Produzione media pianta: 9-10 kg.

Resa Uva: 230 q.li , Vino 161 hl/ha.

Terreno: prevalentemente breccioso.

Epoca di raccolta: 20-Sett. - 20-Ott.

Tipo di vino: Rosato.

Zone di produzione: colline della provincia di Chieti.

Vinificazione: il mosto ottenuto da spremitura soffice delle uve, dopo un contatto di 24 ore con le bucce, a bassa temperatura, è fatto fermentare con lieviti selezionati a temperatura controllata
Affinamento: in serbatoi di acciaio inox per 6-8- mesi.

Gradazione Alcolica: 13,0 % vol.

Temperatura di servizio: 10-12° C.

Caratteristiche organolettiche: **Vista** _ rosso ciliegia brillante / **Olfatto** _ floreale, intenso; dai profumi fruttati spiccano sentori di ciliegia, more e ribes. / **Sapore** _ intenso, armonico e fragrante, con ottima persistenza.
