



Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Vigneti: Martelli.

Altitudine: 167 s.l.m.

Forma di allevamento: Tendone.

Vitigno: uve a bacca rossa.

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 cemento

Gradazione Alcolica: 12,5% 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.
