

Cerasuolo d'Abruzzo

Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2014

Cataldi Madonna



Come tutti i vini di Cataldi Madonna anche questo Cerasuolo d'Abruzzo Doc vinificato dall'uva Montepulciano d'Abruzzo nasce ad Ofena, località in provincia dell'Aquila posta al centro di un piccolo altopiano a forma di anfiteatro originamente denominato il Forno d'Abruzzo, ovvero "un forno molto particolare perché giace sotto il Calderone, l'unico ghiacciaio degli Appennini e il più a sud del nostro emisfero: insomma un forno con annesso frigorifero. L'aria che spira dalla montagna rinfresca le giornate estive come se fosse in azione un gigantesco condizionatore naturale.

Siamo quindi di fronte ad un vino di assoluta tipicità che esalta la capacità di quella grande uva che è il Cerasuolo di esaltarsi quando vinificato in bianco e destinato alla produzione di rosati. E' infatti tutto frutto di uve montepulciano e la sua particolarità è che, nonostante si parli di un rosato, questo vino di Cataldi Madonna è in grado di esprimere il meglio di sé anche dopo diverso tempo.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosato
Disciplinare	Cerasuolo d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Ofena
Vitigno	Montepulciano Abruzzo 100%
Gradazione	12.00 % vol.
Zuccheri	0,5 g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosato da uve Montepulciano dal colore brillante e allegro.
Gusto	In bocca è una festa di freschezza.
Profumo	Profumi intensi di frutta rossa.
Abbinamenti	Contorni di verdura fritto
Temperatura di servizio	15°

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero rosso 1 bicchiere

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Nord-Est
Altitudine	500 m
Tipologia terreno	Carsico

Allevamento A spalliera
Densità impianto 100
Età ceppi 50 anni
Resa per ettaro 100q
Epoca vendemmia Settembre
Tipo raccolta Manuale
Metodi di difesa Biologici
Vinificazione In acciaio
Affinamento In botte
Solfiti 10
Invecchiamento 2 anni
consigliato