



Piè delle Vigne

Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2010

Cataldi Madonna

Per descrivere il Cerasuolo d'Abruzzo Doc Piè delle Vigne di Cataldi Madonna prendiamo le parole del Cucchiaino d'Argento: "davanti a questo Piè delle Vigne vi trovate di fronte ad una quintessenza della rosatitudine, ad un'interpretazione, personale, se volete, della grandezza del Cerasuolo abruzzese, della sua capacità di essere un grande vino".

Erede dei tradizionali cerasuoli di montagna che trovano condizioni ottimali in questo territorio anche grazie all'ottima concentrazione, resa possibile dalle particolarità dei terreni, viene riproposto rispettando l'antica tecnica di vinificazione. Si tratta infatti di un Cerasuolo ottenuto da vinificazione in bianco (85% circa) e in rosso (15% circa) di Montepulciano d'Abruzzo, di corpo e grande eleganza.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosato
Disciplinare	Cerasuolo d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2010
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Località Cona
Vitigno	Montepulciano Abruzzo 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosato
Gusto	All'assaggio conquista con un corpo fine e nervoso. Il frutto è vivo e impetuoso, nitidissimo. L'acidità intensa ne sostiene agilmente il consumo
Profumo	Al naso profumo eleganti di piccoli frutti e la tipica nota mandorlata
Abbinamenti	Primi con pasta al pomodoro

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	380 m
Allevamento	Spalliera
Densità impianto	2.800 ceppi per ettaro
Resa per ettaro	80 quintali
Vinificazione	L'uva è sottoposta a criomacerazione, la vinificazione avviene a temperatura controllata (18 – 20 gradi)
Maturazione	Al Piè delle Vigne viene applicata la vecchia tecnica abruzzese della svacata che consiste nel macerare per 4-5 giorni una parte dell'uva e aggiungere il mosto così prodotto al macerato in fermentazione
Affinamento	Per alcuni mesi a contatto con le fecce fini con

periodici battonage