Cerasuolo d'Abruzzo

Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2014

Valle Reale

Il Cerasuolo d'Abruzzo Doc Valle Reale vinificato da Montepulciano d'Abruzzo 100% ha tutte le caratteristiche che questo vino ha quando vinificato tra le montagne di questa regione. L'interpretazione del Cerasuolo è infatti volta a cercare la nitidezza e complessità dei profumi, la piacevole freschezza al palato mantenendo una struttura equilibrata ma persistente ed estremamente elegante. Tutte caratteristiche che troviamo in questa bottiglia.

La zone dove si raccolgono le uve da vinificare in rosato sono solitamente le più fredde e meno esposte ai raggi solari. Nel vigneto di Popoli solitamente si sceglie l' area verso Sant'Eusanio, con l'obbiettivo di trovare prima di tutto, livelli di acidità naturale elevata che sono sempre un buon preludio per freschezza e profumi.

L'uva per vinificare il Cerasuolo va scelta con cura, e la posizione ideale può variare da un'annata all'altra con il crescere dell'età del vigneto. Per evitare sovraestrazione di tannini si raccoglie l'uva al mattino presto in modo da poter lavorare con il frutto a temperature molto basse e ridurre al minimo il periodo di macerazione anche a scapito del colore.

Nel processo fermentativo vengono utilizzati esclusivamente lieviti indigeni individuati in alcune aree particolari della proprietà e che si inoculano prima dell'inizio della fermentazione.
Con la tecnica del pie de Couve, si portano a termine diverse fermentazioni concomitanti, per poi realizzare un unico taglio che compone il Cerasuolo d'annata. Le proprietà organolettiche di questo vino, pur mantenendo un denominatore comune che richiama la visciola, possono variare molto in relazione delle caratteristiche climatiche dell'annata.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosato
Disciplinare	Cerasuolo d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Popoli
Certificazione	Biologico
Vitigno	Montepulciano Abruzzo 100%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosa brillante
Gusto	Fresco, ricco e ampie sfumature aromatiche
Profumo	Ciliegie e violette
Abbinamenti	Secondi piatti di carni bianche, formaggi freschi

Temperatura di servizio	**10-12 °C**

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	497 m
Tipologia terreno	Massiccia componente sassosa
Vinificazione	In rosato con macerazione di 3 ore sulle bucce
Maturazione	Fermentazione alcolica spontanea