



# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>Colore</b>      | Rosa brillante                                    |
| <b>Gusto</b>       | Fresco, ricco e ampie sfumature aromatiche        |
| <b>Profumo</b>     | Ciliegie e violette                               |
| <b>Abbinamenti</b> | 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