



# Myosotis

Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2013

Zaccagnini

Il Myosotis dell'azienda Zaccagnini è un Cerasuolo d'Abruzzo Doc prodotto esclusivamente con uve di Montepulciano d'Abruzzo. Il vino viene allevato nel comune di Bolognano a Contrada da Pozzo, piccola località abruzzese custode di grandi tesori e tradizioni.

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosato
<b>Disciplinare</b>	Cerasuolo d'Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2013
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Bolognano
<b>Vitigno</b>	Montepulciano abruzzo 100%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Colore rosso ciliegia e riflessi violacei
<b>Gusto</b>	Al palato ha un gusto persistente, ampio e ben armonico
<b>Profumo</b>	Bouquet intenso, profumo elegante, aromatico, piacevolissimo
<b>Temperatura di servizio</b>	14° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso calcareo
<b>Allevamento</b>	Tendone
<b>Densità impianto</b>	3.500 piante/ha
<b>Resa per ettaro</b>	120 q.li
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Pigiatura soffice delle uve, criomacerazione, pressatura sottovuoto, fermentazione della sola frazione limpida
<b>Maturazione</b>	In botti di rovere dove matura per circa 3 mesi
<b>Affinamento</b>	In bottiglia