

MONTALI

Cerasuolo d'Abruzzo DOP

*Un cerasuolo color rosa
intenso con profumi
di zagare e frutta fresca
che interpreta al meglio
i valori della tradizione
e del territorio.*

**Tipologia**

Rosato

Province di ubicazione dei vigneti

Comune di Manoppello (PE)

Uve

Montepulciano d'Abruzzo 100%

Epoca di vendemmia

ottobre

Vinificazione

Le uve al 100% di Montepulciano d'Abruzzo vengono raccolte a mano in cassetta, portate in cantina, diraspate e pigiate. Dopo una breve macerazione pellicolare si procede con una pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene fatto decantare a freddo per circa 24-36 ore, dopodiché segue la fermentazione alcolica in cemento a temperatura controllata 14-15°C.

Terminata la fermentazione alcolica il vino affina sulle fecce fini per circa 5-6 mesi.

Segue in ultimo un affinamento in bottiglia di circa 3 mesi.

Bottiglie prodotte (annata 2020)

7350

Gradazione alcolica

13,5% vol

Temperatura di servizio

10/12°C
