

Cerasuolo d'Abruzzo DOP

Il Cerasuolo è di un rosa "cerasa" brillante, al naso si avvertono profumi di frutta fresca e croccante come la ciliegia.

TIPOLOGIA

Rosato

UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comune
di Manoppello (PE)

UVE

Montepulciano
d'Abruzzo
DOP 100%

VENDEMMIA

Ottobre

BOTTIGLIE PRODOTTE

3.500

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12°C



Vinificazione

Le uve raccolte rigorosamente a mano nella prima settimana di ottobre in cassette di circa 16 Kg, dopo una permanenza in cella frigo per 16/24 ore, vengono poi diraspate e pigiate leggermente.

Il diraspato viene pressato in maniera molto soffice ed il mosto ottenuto viene diretto in vasca dove rimane a decantare freddo per circa 24 ore dopodiché viene separato dalla feccia grossolana ed inoculato per la fermentazione alcolica.

Finita la fermentazione alcolica il vino rimane a contatto con le fecce fini e di tanto in tanto il mosto viene messo in agitazione "batonnage" per alcuni mesi in maniera che il vino possa equilibrarsi naturalmente.