

# CERASUOLO D'ABRUZZO

## THOMAS

Cerasuolo D'Abruzzo D.O.P.

**BIOLOGICO**

**VITIGNO:** Cerasuolo Doc

**Lt:** 0,75

**ALCOOL:** 13%

**VARIETA':** Montepulciano D' Abruzzo 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Casalbordino (CH)

**TERRENO:** Di medio impasto ghiaioso

**ALTITUDINE:** 200 m s.l.m.

**FORME DI ALLEVAMENTO:** Pergola Abruzzese densità 1600 per ha

**PRODUZIONE PER HA:** 120 qli con resa di vino di 70 hl

**VENDEMMIA:** Vendemmia manuale prima decade di Ottobre

**VINIFICAZIONE:** Diraspatura delle uve, 14 gg di macerazione, vinificazione senza contatto con le bucce, fermentazione con temperatura controllata, lieviti naturali selezionati provenienti da flora autoctona

**MATURAZIONE E AFFINAMENTO:** Acciaio 4 mesi, 1 mese in bottiglia

**COLORE:** Rosso brillante

**PROFUMO:** Intenso e avvolgente

**SAPORE:** Fresco al palato, equilibrato

**ABBINAMENTI:** Ottimo per accompagnare antipasti, pesce e piatti leggeri

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8- 10 ° C

**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:** Luogo fresco ed asciutto ad una temperatura di 12- 14° C.

