

CERASUOLO D'ABRUZZO

THOMAS

Cerasuolo D'Abruzzo D.O.P.

BIOLOGICO

LT	Alcool
0,75	13,00%

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.

