



JASCI



Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Vino Biologico

Zona di produzione: Vasto / Scerni (CH).

Vitigno: Montepulciano.

Denominazione: Cerasuolo d'Abruzzo DOC.

Tipo di allevamento: Filare.

Anno di impianto: 2010.

Superficie terreno: 2 ha.

Esposizione terreno: Sud-Est.

Altitudine: 230 m s.l.m.

Densità: n°3300 ceppi per ettaro.

Produzione: 4 Kg per ceppo.

Epoca di vendemmia: dal 01 al 10 Ottobre.

Vinificazione: Il mosto viene fatto fermentare a contatto con le bucce per 12 ore, al fine di esaltare le note aromatiche, di seguito pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in botti d'acciaio.

Caratteristiche chimiche: Alcool 13% vol.

Massima espressione: 1-2 anni.

Colore: Rosso ciliegia con sfumature rosse-violacee.

Naso: Fruttato con sentori di ciliegia e fragola

Palato: Fresco e fruttato, di buon corpo con retrogusto di mandorla amara.

Cucina abruzzese di abbinamento:

Maccheroni alla chitarra, frittata ai peperoni freschi Formaggi: Ricotta stagionata di pecora.

Temperatura di servizio: 12°-14°C.