

SCHEDA TECNICA

ETICHETTA: **TATA'**

VINO: CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

UVE:
MONTEPULCIANO di antiche selezioni provenienti da un vigneto di proprietà di vecchio impianto, 25 anni, coltivato nel territorio del comune di Cugnoli, secondo i principi dell'agricoltura biologica.

VENDEMMIA:
La raccolta avviene nella seconda o terza settimana di ottobre quando l'uva raggiunge la piena maturazione biologica valutata mediante la misurazione del grado zuccherino, del pH e dell'acidità totale.

VINIFICAZIONE:
La vinificazione avviene nel rispetto della tradizione che prevede una selezione delle migliori uve, la loro diraspatura ed il contatto delle bucce con il mosto per circa 18-24 ore ad una temperatura di circa 12-15°C. Il mosto fiore che naturalmente si separa dalle bucce viene decantato e successivamente fermentato ad una temperatura di circa 15°C. Il vino così ottenuto viene rapidamente separato dalle fecce e conservato ad una temperatura di circa 12°C fino al momento dell'imbottigliamento. In tutte le fasi della vinificazione per garantire e tutelare la genuinità e la salubrità del prodotto vengono rispettate le regole previste dai disciplinari per la produzione dei vini biologici.

COLORE: rosato carico tipico della "cerasa" matura
PROFUMO: il profumo è fragrante, fruttato, fresco ed intenso che ricorda la ciliegia e la marasca matura
SAPORE: vino di notevole personalità e tipicità presenta un gusto vellutato, armonico ed ampio di notevole corposità e persistenza
ABBINAMENTI: per le sue caratteristiche organolettiche si accompagna ottimamente a primi piatti, pietanze a base di carni magre, brodetti di pesce e formaggi di media stagionatura
SERVIZIO: servire ad una T° di circa 12-14°C stappando la bottiglia al momento del consumo
CONSERVAZIONE: conservare in luogo fresco a 8-10°C tenendo la bottiglia coricata
ALCOL: 14°

