

SCHEDA TECNICA

ETICHETTA: **TERRE CASALI**

VINO: CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

UVE:
MONTEPULCIANO proveniente dai vigneti di proprietà di giovane età coltivati nel territorio del comune di Nocciano, secondo i principi dell'agricoltura biologica.

VENDEMMIA:
Ultima settimana di settembre e prima settimana di ottobre in relazione alla maturazione delle uve valutata mediante la misurazione del grado zuccherino, del pH e dell'acidità totale.

VINIFICAZIONE:
La vinificazione avviene applicando i moderni principi della vinificazione in rosato. Le uve vengono selezionate, diraspate e lasciate a contatto con il mosto per circa 10-12 ore ad una temperatura di circa 8-10°C. Il mosto fiore che si ottiene dalla separazione delle bucce viene decantato, addizionato di lieviti selezionati e lasciato fermentare ad una temperatura di circa 15°C. Il vino che si ottiene 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.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: rosato vivace
PROFUMO: profumo tenue piacevolmente fruttato
SAPORE: gusto fresco, asciutto e sapido di media compostità e persistenza
ABBINAMENTI: per le sue caratteristiche organolettiche accompagna egregiamente antipasti di salumi, formaggi magri e primi piatti in genere
SERVIZIO: servire ad una T° di circa 8-10°C stappando la bottiglia al momento del consumo
CONSERVAZIONE: conservare in luogo fresco a 8-10°C tenendo la bottiglia coricata
ALCOL: 12°

