



“rosa-ae” Cerasuolo d’Abruzzo DOC



UVE: Montepulciano 100%

VIGNETO:

superficie 13 Ha

ceppi/Ha 1600-5300

sesto impianto 2,50x2,50 2,50x0,75

altitudine 250 m/slm

esposizione SE, NO

ALLEVAMENTO: pergola abruzzese, cordone speronato

ANNO D’IMPIANTO: 1972, 1995

TERRENO: argilloso-calcareo

RESA PER ETTARO: 70 hl/Ha

VINIFICAZIONE: acciaio, metà salasso dei rossi dopo premacerazione a freddo, metà pressatura diretta leggerissima delle uve non diraspate.

Fermentazione a 15-16° C

MATURAZIONE: acciaio

GRADO ALCOLICO: 13,5 - 14% secondo l’annata

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 13-14° C

ESAME ORGANOLETTICO:

Al tipico rosso ciliegia brillante, arricchito da vivaci riflessi violacei e da percezioni visive di buona consistenza, fanno riscontro profumi freschi e persistenti, di fragola, melograno e ciliegia, impreziositi da eleganti sentori floreali tra i quali in bella evidenza la rosa. Il buon volume in bocca è caratterizzato da ottimo equilibrio tra la morbidezza, legata anche alla sostenuta componente alcolica, e la viva componente acida e minerale, che rendono lunga la persistenza in bocca e stimolante il finale. Queste peculiari caratteristiche danno al Cerasuolo grande piacevolezza e flessibilità negli abbinamenti, rendendolo idoneo ad accompagnare antipasti misti all’italiana, primi piatti salsati, zuppe di legumi e cereali, carni bianche ed elaborazioni di pesce. Ideale sul brodetto alla vastese.



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel.071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line : www.enotecadorica.com