

DENOMINAZIONE: Cerasuolo d'Abruzzo Superiore

VARIETA': 100% Montepulciano d'Abruzzo Bio

PRIMA ANNATA: 2011

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

AREA: Comune di Spoltore

SUPERFICIE: selezione su 2 ettari

ALTITUDINE: 150 metri s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud/ Sud-Ovest

SUOLO: argilloso di medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola abruzzese

DENSITA': 1.600-2.000 ceppi / ettaro

ETA' DEI VIGNETI: media di oltre 30 anni

RESA: 60 hl / ettaro

VENDEMMIA: ai primi di Ottobre

VINIFICAZIONE: Macerazione con le bucce per circa 18 ore, salasso del mosto e fermentazione lenta a bassa temperatura controllata in acciaio. Affinamento 90% sempre in acciaio per 4 mesi all'esterno e restante 10% in barrique; imbottigliamento in marzo senza chiarifiche e senza stabilizzazioni forzate.

PRODUZIONE: n° 13.000 bottiglie da 0,75 l. ed in quantità limitata da 1,5 l

ABBINAMENTO: Antipasti con salumi ed affettati, carpacci e tagliate di carne, zuppe e minestre.