

SCHEDA TECNICA

Cerasuolo

Montepulciano d'Abruzzo 2008

Denominazione di origine Controllata



MONTEPULCIANO

VINO

UVAGGIO	Montepulciano 100%
NOME PRODOTTO	Montalfano
COLORE	Rosato
ANNATA	2008
DENOMINAZIONE	Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Cerasuolo
TIPOLOGIA	Vitigno Autoctono
GRADAZIONE ALCOOLICA	13 %vol
ACIDITA' TOTALE	5,70 g/l
PRODUZIONE	5.000 bottiglie

VIGNETO

VITIGNO	Montepulciano
VIGNETO	Pergola Abruzzese
DENSITA' D'IMPIANTO	1600 ceppi per ettaro
ETA' VIGNETO	11 anni
RESA PER ETTARO	12.000 Kg per ettaro
ZONA DI PRODUZIONE	Cupello (CH) - Abruzzo
ESPOSIZIONE	Sud - Est

VINIFICAZIONE

PERIODO RACCOLTA	Inizio Ottobre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	Vinificazione in bianco, pressatura soffice
FERMENTAZIONE	Temperatura controllata 18 °C
DURATA FERMENTAZIONE	20 giorni
AFFINAMENTO	Acciaio
IMBOTTIGLIAMENTO	Gennaio successivo alla vendemmia

DEGUSTAZIONE

ASPETTO	Rosato tipico della ciliegia, mediamente intenso
OLFATTO	Sentori di frutti rossi
PALATO	Morbido, armonico, retrogusto mandorlato
SERVIZIO	14 °C
ABBINAMENTI	Piatti tipici abruzzesi, sia a base di carne che pesce, formaggi di breve stagionatura.