

MONTUPOLI

Cerasuolo D'Abruzzo Dop

Annata *vedi foto sito-web* - litri **0,75** - **PRODOTTO** in ITALIA



www.studiovanni.com

Terreno e forma d'allevamento

Uve Montepulciano

Altimetria Da 150 a 250 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno Argilloso-Limoso

Giacitura ed esposizione Collinare, con vigneti esposti a Est e Sud-Est

Densità di impianto 1600 ceppi/ettaro

Resa per ettaro 140 q.

Forma di allevamento Pergola abruzzese

Vinificazione

Vendemmia:

Manuale, leggermente anticipata a fine Settembre

Macerazione delle Buccie:

Criomacerazione a 10°C per 12 ore

Pressatura:

Soffice, al fine di estrarre il giusto livello di antociani, responsabili del colore finale del vino

Temperatura della Fermentazione:

18°C

Fermentazione malolattica:

No

Affinamento:

In serbatoio a bassa temperatura

Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **13,00%** Vol.

- Estratto Secco < **21** g/l

- Acidità Totale **5,50 - 6,50** g/l

- PH **3,230 - 3,40**

- Zuccheri Residui **4 - 5** g/l

- Anidride Solforosa **Contiene Solfiti**

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosa vivo, di media intensità

Profumo: profumo di frutta fresca, di buona intensità, accompagnato da delicate note speziate

Gusto: bell'equilibrio tra intensità gustativa e piacevole freschezza. Finale sapido e persistente

Modalità di Servizio

Temperatura ideale **10 - 12°C**

Molto versatile, gli abbinamenti spaziano dai brodetti di pesce, alle zuppe di legumi, ai primi piatti con pomodoro e secondi piatti delicati.

Revisione (Rev, 1 - 05/06/2023)

Cantina Miglianico Soc. Coop. Agricola - Partita IVA 00092380690

Via San Giacomo, 40 - 66010 MIGLIANICO (CH) / ITALIA - tel. +39 0871 95831 - www.cantinamiglianico.it