CERRO Rosso Terre di Chieti

Indicazione Geografica Protetta





Terreno e forma d'allevamento

Montepulciano I.G.P. 100% con vigneti prevalentemente situati nelle colline di Miglianico esposti a Est - Sud-Est, a 80-100 mt. s.l.m., su terreni Limosi - Argillosi. L'Allevamento è a pergola abruzzese con viti di 15-20 anni, 1.600 ceppi per ettaro con una resa pari a 160 q.

Vinificazione

Vendemmia:

Manuale, entro la prima metà di Ottobre

Macerazione delle Bucce:

Ha una durata di 6 - 8 giorni durante i quali diversi rimontaggi omogeneizzano la massa favorendo l'estrazione del colore

Temperatura della Fermentazione Malolattica: 26°C

Pressatura:

Soffice in quanto le frazioni finali, più ricche di tannini astringenti, vengono separate

Affinamento:

In vasche di cemento

Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica 12,00% Vol.
- Estratto Secco 25 gr./lt.
- Acidità Totale 5,50
- PH **3,50**
- Zuccheri Residui 4 gr./lt.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: delicatamente fruttato, fresco ed intenso, presenta delicate sfumature speziate

Sapore: corpo di media intensità, equilibrato, finale di bocca dalla sensazione tannica integrata

Modalità di Servizio

Temperatura ideale 18°C. Primi piatti semplici, carni bianche e salumi di media stagionatura