

**MONTUPOLI**  
Cerasuolo D'Abruzzo  
Denominazione di Origine Protetta

  
CANTINA  
**MIGLIANICO**



### Terreno e forma d'allevamento

Montepulciano D.O.P. 100% con vigneti in collina esposti ad Est, Sud-Est di Miglianico, a 250 mt. s.l.m., con terreni argillosi-limosi. L'Allevamento è a pergola abruzzese con viti di 12-15 anni, 1.600 ceppi per ettaro con una resa pari a 140 q.

### Vinificazione

#### Vendemmia:

Manuale, leggermente anticipata ai primi di Ottobre

#### 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

#### Affinamento:

In serbatoio, a bassa temperatura

### Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **13,00%** Vol.
- Estratto Secco **24** gr/lit
- Acidità Totale **5,50**
- PH **3,40**
- Zuccheri Residui **3** gr/lit

### Caratteristiche Organolettiche

**Colore:** rosa vivo, di media intensità

**Profumo:** profumo di frutta matura, intenso, con delicate note speziate

**Gusto:** corpo di buona intensità, sapido e persistente

### Modalità di Servizio

Temperatura ideale 12 - 14°C

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