

MURELLE
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