

MIGLIANICO

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, intorno alla seconda metà di Settembre

Macerazione delle Bucces:

Circa quattro ore all'interno della pressa

Pressatura:

Soffice, si utilizzano le prime frazioni di pressatura per ottenere un colore rosa vivo

Temperatura della Fermentazione:

16°C

Fermentazione Malolattica:

No

Affinamento:

In acciaio

Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **12,50%** Vol.

- Estratto Secco < **20** g/l

- Acidità Totale **5,50 - 6,50** g/l

- PH **3,25 - 3,40**

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

- Anidride Solforosa **Contiene Solfiti**

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosa tenue e vivace

Profumo: profumo fresco e fruttato, di buona intensità

Gusto: corpo di buona persistenza, sapido e fresco, con finale lievemente amaricante

Modalità di Servizio

Temperatura ideale **8 - 10°C**

Vino molto versatile, abbinabile a zuppe di pesce, primi piatti leggeri, carni bianche

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