



CERASUOLO D'ABRUZZO DOP SUPERIORE

biodinamico - biodynamic

AREA DI PRODUZIONE: Provincia di Chieti e Provincia di Teramo, terreno di medio impasto argilloso ed esposizione sud est.

VINIFICAZIONE: Raccolta a mano delle migliori uve di montepulciano che vengono pigiate in vasca, salassate per il 15%/20% in modo di estrarre il cuore del mosto.

Decantazione naturale a freddo.

Fermentazione a temperatura controllata di 16-17 gradi.

AFFINAMENTO: Sulle fecce nobili in serbatoio d'acciaio.

CARATTERISTICHE: Vino molto piacevole di rosa ciliegia piuttosto carico, fruttato morbido e delicato.

Il bouquet offre note marine. La beva è equilibrata e succosa, di buona persistenza.

PRODUCTION AREA: Province of Chieti and Province of Teramo, medium-textured clayey terrain and south-east exposure.

VINIFICATION: Finest Montepulciano grapes hand-picked and pressed in the tub. Bleeding off (saignée) 15%/20% in order to extract the body of the must.

Natural cold fermentation.

Fermentation at controlled temperature of 16-17 degrees.

AGEING: On the fine lees in steel vats.

CHARACTERISTICS: A very agreeable cherry pink wine rather rich, soft, fruity and delicate.

The bouquet offers notes of the sea. The taste is balanced and juicy, with good persistence.