

SASSELLO

CERASUOLO
ABRUZZO

Denominazione di Origine
Controllata



ZONA DI PRODUZIONE	Comuni di Bellante \ Campli, Teramo - Abruzzo.
VITIGNI	100% Montepulciano d'Abruzzo.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Struttura verticale a spalliera con cordone speronato.
EPOCA DI VENDEMMIA	Raccolta manuale con selezione dei grappoli nella terza decade di settembre.
VINIFICAZIONE E FERMENTAZIONE ALCOLICA	Macerazione delle bucce con mosto a 10° C per 24 ore. Estrazione del mosto e fermentazione a temperatura controllata a 15°-22° per 15 giorni.
MATURAZIONE	In botti d'acciaio e affinamento in bottiglia.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Rosa cerasuolo con riflessi viola. Profumo intenso di ciliegia rossa matura, fragola e petali di rosa. Fresco, pieno ed equilibrato al gusto.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12°-14° C.
GRADAZIONE ALCOLICA	13% vol.
GEOGRAPHICAL PRODUCTION AREA	<i>Bellante's municipality – Campli's municipality Teramo's Province – ABRUZZO.</i>
VARIETES	<i>100% Montepulciano d'Abruzzo.</i>
TRAINING SYSTEM	<i>Vertical espalier with horizontal spurred line (guyot).</i>
HARVEST	<i>The grapes are picked by hand between september 20th and september 30th.</i>
VINIFICATION AND ALCHOLIC FERMENTATION	<i>Soaking of the skins into the must at 10° C temperature for about 24. Separation of the must from the whole and fermentation at 15°-22° C controlled temperature for 15 days.</i>
MATURING	<i>Maturing in stainless steel barrels and refinement in bottle.</i>
CHARACTERISTICS	<i>Pink "Cerasuolo" colour with purple reflex. Intense fragrance of red ripe cherry, strawberry and rose petals. On the palate it's well- balanced, smooth and fresh.</i>
SERVING TEMPERATURE	<i>53°-57° F.</i>
ALCOHOLIC GRADATION	<i>13% vol.</i>