

Cerasuolo D'Abruzzo DOP BIO 2020 – Feudo Antico

Tipologia: cerasuolo biologico

Comune di ubicazione dei vigneti: Tollo e provincia di Chieti

Uve: montepulciano 100%

Altimetria s.l.m.: 120-150 metri

Tipologia di terreno: calcareo argilloso

Esposizione: sud, sud-ovest

Età delle viti: 15 anni circa

Densità di impianto ceppi/ettaro: 1.600 tendone e 4.000 filare

Resa per ettaro: 160-180 q

Forma di allevamento: tendone e filare a cordone speronato

Epoca di vendemmia: settembre

Pressatura soffice delle uve, illimpidimento del mosto e fermentazione a temperatura controllata

Temperatura della fermentazione: 16°C

Fermentazione malolattica: no

Affinamento: circa 3 mesi sui lieviti in serbatoi di acciaio inox

Gradazione alcolica: 13% vol

Estratto secco: 30 gr/l

Acidità totale: 6

Ph: 3,4

Zuccheri residui: 3 gr/l

Colore: rosa tenue con riflessi violacei

Odore: fruttato, sentori di ciliegia, e sfumature minerali

Sapore: di medio corpo, morbido sapido e vellutato nel finale

Temperatura: 10°C

Abbinamenti: antipasti , primi piatti saporiti di carne o pesce, secondi di pesce, arrostiti di carni bianche, formaggi freschi o semi stagionati