

Cerasuolo d'Abruzzo

Denominazione di Origine Protetta



TERZINI

www.cantinaterzini.it



VITIGNO: Montepulciano 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Tocco da Casauria (PE)

TIPOLOGIA DEL TERRENO: argilloso

ALTITUDINE VIGNETO: 350 m.s.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola Abruzzese

RESA: 100/110 q.li/Ha

DENSITA' DI IMPIANTO: 1.600 piante per ettaro.

VENDEMMIA: Ultimi giorni di settembre primi giorni di ottobre.

Raccolta manuale dei grappoli. Le uve accuratamente selezionate giungono in cantina trasportate in cassette di legno da 15 Kg.

VINIFICAZIONE: pigiatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

AFFINAMENTO: in serbatoi di acciaio

CARATTERISTICHE: limpido, rosa cerasuolo, fragrante e con sentori di piccolo frutto rosso; fresco, consistente, persistente ed equilibrato.

GRADO ALCOLICO: 14% vol.

BOTTIGLIE: 750ml e 350ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 °C

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: vino adatto ad accompagnare primi piatti: risotto, pasta, zuppe, brodo. Formaggi e carni bianche e pesce.



GRAPE: Montepulciano 100%

PRODUCTION AREA: Tocco da Casauria (PE)

SOIL: clay

ALTITUDE: 350 m.s.m.

VINE TRAINING: Pergola Abruzzese

YIELD: 100/110 q.li/Ha

VINE DENSITY: 1.600 plants per hectare

HARVEST: manual harvest during the last days of september or first days of october. Grapes are carried to the winery by 15 kg. case.

VINIFICATION: soft pressing of grapes, fermentation at controlled temperature in steel tanks .

AGING: in steel tanks.

CHARACTERISTICS: clear pink. Bouquet is intense and complex. It shows hints of young red fruits. Fragrant. Fresh and full bodied, balanced, persistent and harmonious.

ALCOHOLIC STRENGTH: 14% vol.

FORMAT: 750ml and 350ml

SERVING TEMPERATURE: 12-14 °C

SERVING SUGGESTION: first course: risotto, pasta, soup and broth. Cheese and white meat.

