

Cerasuolo d'Abruzzo

Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2014

Cataldi Madonna

Come tutti i vini di Cataldi Madonna anche questo Cerasuolo d'Abruzzo Doc vinificato dall'uva Montepulciano d'Abruzzo nasce ad Ofena, località in provincia dell'Aquila posta al centro di un piccolo altopiano a forma di anfiteatro originalmente denominato il Forno d'Abruzzo, ovvero "un forno molto particolare perché giace sotto il Calderone, l'unico ghiacciaio degli Appennini e il più a sud del nostro emisfero: insomma un forno con annesso frigorifero. L'aria che spira dalla montagna rinfresca le giornate estive come se fosse in azione un gigantesco condizionatore naturale.

Siamo quindi di fronte ad un vino di assoluta tipicità che esalta la capacità di quella grande uva che è il Cerasuolo di esaltarsi quando vinificato in bianco e destinato alla produzione di rosati. E' infatti tutto frutto di uve montepulciano e la sua particolarità è che, nonostante si parli di un rosato, questo vino di Cataldi Madonna è in grado di esprimere il meglio di sé anche dopo diverso tempo.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosato

Disciplinare Cerasuolo d'Abruzzo

Denominazione DOC

Annata 2014

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Ofena

Vitigno Montepulciano Abruzzo 100%

Gradazione 12.00 % vol.

Zuccheri 0,5 g/l

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosato da uve Montepulciano dal colore brillante e allegro.

Gusto In bocca è una festa di freschezza.

Profumo Profumi intensi di frutta rossa.

Abbinamenti Contorni di verdura fritto

Temperatura di servizio 15°

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero rosso 1 bicchiere

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Nord-Est

Altitudine 500 m

Tipologia terreno Carsico

Allevamento A spalliera
Densità impianto 100

Età ceppi 50 anni

Resa per ettaro 100q

Epoca vendemmia Settembre

Tipo raccolta Manuale

Metodi di difesa Biologici

Vinificazione In acciaio

Affinamento In botte

Solfiti 10

Invecchiamento 2 anni
consigliato