

# 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 originamente 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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosato
<b>Disciplinare</b>	Cerasuolo d'Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2014
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Ofena
<b>Vitigno</b>	Montepulciano Abruzzo 100%
<b>Gradazione</b>	12.00 % vol.
<b>Zuccheri</b>	0,5 g/l
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosato da uve Montepulciano dal colore brillante e allegro.
<b>Gusto</b>	In bocca è una festa di freschezza.
<b>Profumo</b>	Profumi intensi di frutta rossa.
<b>Abbinamenti</b>	Contorni di verdura fritto
<b>Temperatura di servizio</b>	15°

## PREMI E RICONOSCIMENTI

<b>Premi</b>	Gambero rosso 1 bicchiere
--------------	---------------------------

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Nord-Est
<b>Altitudine</b>	500 m
<b>Tipologia terreno</b>	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**