

# Piè delle Vigne

Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2010

Cataldi Madonna

---

Per descrivere il Cerasuolo d'Abruzzo Doc Piè delle Vigne di Cataldi Madonna prendiamo le parole del Cucchiario d'Argento: "davanti a questo Piè delle Vigne vi trovate di fronte ad una quintessenza della rosatitudine, ad un'interpretazione, personale, se volete, della grandezza del Cerasuolo abruzzese, della sua capacità di essere un grande vino".

Erede dei tradizionali cerasuoli di montagna che trovano condizioni ottimali in questo territorio anche grazie all'ottima concentrazione, resa possibile dalle particolarità dei terreni, viene riproposto rispettando l'antica tecnica di vinificazione. Si tratta infatti di un Cerasuolo ottenuto da vinificazione in bianco (85% circa) e in rosso (15% circa) di Montepulciano d'Abruzzo, di corpo e grande eleganza.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosato
<b>Disciplinare</b>	Cerasuolo d'Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2010
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Località Cona
<b>Vitigno</b>	Montepulciano Abruzzo 100%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosato
<b>Gusto</b>	All'assaggio conquista con un corpo fine e nervoso. Il frutto è vivo e impetuoso, nitidissimo. L'acidità intensa ne sostiene agilmente il consumo
<b>Profumo</b>	Al naso profumo eleganti di piccoli frutti e la tipica nota mandorlata
<b>Abbinamenti</b>	Primi con pasta al pomodoro

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	380 m
<b>Allevamento</b>	Spalliera
<b>Densità impianto</b>	2.800 ceppi per ettaro
<b>Resa per ettaro</b>	80 quintali
<b>Vinificazione</b>	L'uva è sottoposta a criomacerazione, la vinificazione avviene a temperatura controllata (18 – 20 gradi)
<b>Maturazione</b>	Al Piè delle Vigne viene applicata la vecchia tecnica abruzzese della svacata che consiste nel macerare per 4-5 giorni una parte dell'uva e aggiungere il mosto così prodotto al macerato in fermentazione
<b>Affinamento</b>	Per alcuni mesi a contatto con le fecce fini con

periodici battonage