

Cerasuolo d'Abruzzo

Cerasuolo d'Abruzzo DOP 2014

Tiberio

Facciamo un passo indietro per descrivere il Cerasuolo d'Abruzzo Dop di Tiberio vinificato da uve Montepulciano d'Abruzzo 100%. Come ricorda Matteo Carlucci sul "TaccuVino" il cerasuolo era il vino del quotidiano perché il bianco si vendeva e il rosso necessitava del giusto tempo in botte per essere buono. Ed è proprio questo il Cerasuolo di Tiberio: un vino adatto al quotidiano tale anche per la sua completezza. Il risultato perfetto della vinificazione in rosa delle uve montepulciano che nascono sulle ondulate colline abruzzesi accogliendo tra i filari la gradevole brezza marina e le freddi correnti che arrivano dalla Maiella.

Sapori che, nonostante le diverse tecniche di vinificazione, si ritrovano in tutti i vini dell'azienda, Cerasuolo compreso.

CARATTERISTICHE

Tipos Fermo

Sottotipos Rosato

Disciplinare Cerasuolo d'Abruzzo

Denominazione DOP

Annata 2014

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione Cugnoli

Vitigno Montepulciano Abruzzo 100%

Gradazione 13.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Cerasa, vivace, brillante

Gusto Al palato attacco fresco, saporito con buon nervo acido, buon corpo. Il finale è persistente con spiccate note di fragola e ciliegia

Profumo Aromi intensi, nitidi che si aprono con note di ciliegia, fragola e frutti rossi

Abbinamenti Minestre di pesce, zuppe di pesce, antipasti di salumi, formaggi a media stagionatura

Temperatura di servizio 13 – 14 °C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 350 m

Tipologia terreno Tendenzialmente calcareo con sottosuolo di roccia arenaria

Allevamento Tendone

Densità impianto 2.500 ceppi per ettaro

Età ceppi 52 anni

Resa per ettaro 70 quintali

Epoca vendemmia Inizio ottobre

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione macerazione a freddo sulle bucce per 2 –3 ore a 10 gradi C. senza pressatura: il mosto si ottiene esclusivamente per caduta.

Maturazione La fermentazione alcolica è in acciaio Inox alla temperatura di 16 – 17 gradi C., quella malolattica non ha luogo

Affinamento In bottiglia