

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 Cersauolo 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

Tipo	Fermo
Sottotipo	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, sapido 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