

Rosa-ae

Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2015

Torre Dei Beati

Perla enologica della cantina Torre dei Beati il Cerasuolo d'Abruzzo Doc Rosa-ae è prodotto in quantità molto limitata perché rappresenti al meglio la massima espressione del Montepulciano d'Abruzzo d'annata. Vinificato in bianco è infatti la prima espressione di questo vitigno autoctono prodotto sulle dolci colline d'Abruzzo in un punto dove mare e montagna si incontrano.

Da qui tutta la personalità e il carattere di questo vino suadente e stimolante che dimostra grande versatilità anche negli abbinamenti. Un ottimo esempio di Cerasuolo d'Abruzzo.

CARATTERISTICHE

Tip Fermo

Sottotipo Rosato

Disciplinare Cerasuolo d'Abruzzo

Denominazione DOC

Annata 2015

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Certificazione Biologico

Vitigno Montepulciano Abruzzo 100%

Gradazione 14.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso ciliegia brillante, arricchito da vivaci riflessi violacei e da percezioni visive di buona consistenza.

Gusto Il buon volume in bocca è caratterizzato da ottimo equilibrio tra la morbidezza, legata anche alla sostenuta componente alcolica, e la viva componente acida e minerale, che rendono lunga la persistenza in bocca e stimolante il finale

Profumo Fresco e persistente, di fragola, melograno e ciliegia, impreziositi da eleganti sentori floreali tra i quali in bella evidenza la rosa.

Abbinamenti Antipasti di carni rosse, formaggi freschi, formaggi a media stagionatura, primi con verdura, primi con pesce, zuppe di legumi, secondi piatti di carni bianche, secondi piatti di pesce, zuppe di pesce

Temperatura di servizio 13-14° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Vitæ AIS 3 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione Sud-Est

Altitudine 250 mt m

Tipologia terreno Argilloso-calcareo

Allevamento Pergola abruzzese, Cordone speronato

Densità impianto 1600-5300 per Ha

Età ceppi 45 /11 anni

Resa per ettaro 70 per Ha

Vinificazione In acciaio, metà salasso dei rossi dopo
premacerazione a freddo, metà pressatura diretta
leggerissima delle uve non diraspate. Fermentazione a
15-16° C

Maturazione In acciaio

Affinamento In acciaio inox