

Myosotis

Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2013

Zaccagnini

Il Myosotis dell'azienda Zaccagnini è un Cerasuolo d'Abruzzo Doc prodotto esclusivamente con uve di Montepulciano d'Abruzzo. Il vino viene allevato nel comune di Bolognano a Contrada da Pozzo, piccola località abruzzese custode di grandi tesori e tradizioni.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosato
Disciplinare	Cerasuolo d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2013
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Bolognano
Vitigno	Montepulciano abruzzo 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Colore rosso ciliegia e riflessi violacei
Gusto	Al palato ha un gusto persistente, ampio e ben armonico
Profumo	Bouquet intenso, profumo elegante, aromatico, piacevolissimo
Temperatura di servizio	14° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud
Tipologia terreno	Argilloso calcareo
Allevamento	Tendone
Densità impianto	3.500 piante/ha
Resa per ettaro	120 q.li
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Pigiatura soffice delle uve, criomacerazione, pressatura sottovuoto, fermentazione della sola frazione limpida
Maturazione	In botti di rovere dove matura per circa 3 mesi
Affinamento	In bottiglia