

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