AMARTI®
SEMPRE

CERASUOLO D'ABRUZZO
Denominazione
di Origine Protetta

TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

Tipo di vino Cerasuolo D'Abruzzo
Uve Montepulciano D'Abruzzo
Tipo di terreno
Argilloso-limoso
Sistema di Allevamento
Pergola abruzzese e Cordone speronato
Vendemmia la raccolta viene effettuata manualmente dopo la meta' di settembre
Resa ettaro 80 q.li/ha
Vinificazione
La vinificazione avviene per macerazione breve, che è il metodo più usato e consiste nell'utilizzare solo uva rossa facendo macerare le vinacce e la buccia dalle 5 alle 12 ore, così che il vino prenderà un colore rosato anziché rosso.
Caratteristiche
Il colore è rosa intenso con leggere sfumature color fragola. Al naso ha sentori di fragoline di bosco,melograno e ciliegia. Al palato è fresco, avvolgente e morbido.
Abbinamenti
Ideale come aperitivo e con il pesce crudo. Si abbina particolarmente a fritture di mare; pasta con uova di pesce; carciofi fritti; carpaccio di pesce bianco; pasta con i ricci; salame di suino; zucca in agrodolce.
Temperatura di servizio 8° - 10°C
Gradazione alcolica 13,5% vol

Colour Cerasuolo D'Abruzzo
Soil Clay and silty
Traning System Espallier and Spurred Cordon
Harvest Manual harvest
in the second half of September
Yield 80 q.li/ha
Vinification
The black grapes are selected, gently crushed and pressed like in the red wine making and once the fermentation is under way the juice is drawn off after 5 to 12 hours depending on the depth of colour desired and the vintage characteristics.
Flavour Characteristics
Deep pink colour with light strawberry-colored shades. The nose has hints of red berry fruits like strawberries, pomegranate and raspberry; At the palate is fresh, enveloping, and balanced with a long pleasant finish
Food Pairing
Ideal as an aperitif or with raw fish and combines particularly well with fried seafood; pasta with fish eggs; fried artichokes; carpaccio of white fish; pasta with sea urchins; pork sausage; sweet and sour pumpkin.
Meat: chicken breast,turkey breast, pork loin, cod, sturgeon, salmon, lobster, crab.
Vegetable dishes: peas, zucchini, asparagus, white mushrooms
Service Temperature 8° - 10°C
Alcohol 13,5% vol

CREA VINI