PODERI
MARCHESI
MIGLIORATI

Cerasuolo d'Abruzzo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Uve	Montepulciano d'Abruzzo DOC
Zona di produzione	Abruzzo
Certificazioni	Bilogica, Biodinamica, Vegan
Esposizione e Latitudine	Vigneti di media collina (300 mt slm) con esposizione sud-est
Terreno	Argilloso
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Densità dell'impianto	4400 ceppi/ha
Epoca di vendemmia	Ottobre
Grado alcolico	13% vol.
Temperatura di servizio	18°C
Formati disponibili	0,750 litri

Scheda tecnica

Vinificazione: la fermentazione è effettuata senza controllo termico a contatto con le bucce in vasche di acciaio inox, per una durata di circa 15 giorni.
Affinamento: il periodo varia in funzione dell'annata ma non mai inferiore ai 6 mesi.

Scheda organolettica

Il Cerasuolo di Valle Reale vuole distinguersi per la nitidezza e la complessità dei profumi. E' un vino che colpisce per la freschezza, con una struttura esile ma persistente, e non molto alcolico data la zona di produzione particolarmente fredda.

Abbinamenti

Ideale nell'accostamento a piatti di carni rosse e a formaggi di media e lunga stagionatura.