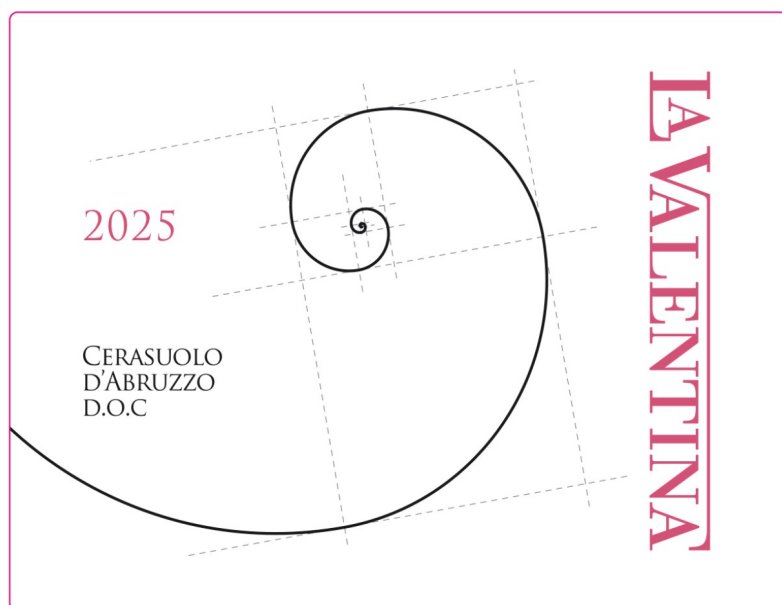


Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2025

Biologico

“Ciao sono il Cerasuolo de La Valentina, Molti pensano che io sia solo un rosè... spoiler: sono molto più di quello che pensano. Ho personalità, freschezza ed abbastanza carattere per gestire cene, aperitivi e tutto quanto in mezzo ...”



VARIETA': 100% Montepulciano d'Abruzzo

PRIMA ANNATA: 1990

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

AREA: comuni di Scafa, San Valentino e Spoltore

SUPERFICIE: selezione effettuata su circa 30 ettari

ALTITUDINE: 150-300 metri s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud/ Sud-Ovest

SUOLO: argilloso di medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: pergola abruzzese

DENSITA': 1.600-2.000 ceppi / ettaro

ETA' DEI VIGNETI: da 27 a 40 anni

RESA: 85 hl / ettaro

VENDEMMIA:

A mano, tra il 20 Settembre e metà Ottobre

VINIFICAZIONE:

Macerazione con le bucce per circa 4-5 ore, salasso del mosto e fermentazione lenta a bassa temperatura controllata in acciaio. Affinamento sempre in acciaio, con stabilizzazione naturale ed imbottigliamento effettuato da metà Gennaio.

PRODUZIONE:

n° 40.000 bottiglie da 0,75 l., con tappo sughero e stelvin

ABBINAMENTO:

a tutto pasto, 365 giorni l'anno, con qualsiasi cibo ...