



FATTORIA
NICODEMI

LE MURATE

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC



DENOMINAZIONE

Cerasuolo D'Abruzzo DOC

AREA

Abruzzo – Teramo area collinare

VITIGNO

Montepulciano

ALTITUDINE

250-300 m slm

NATURA DEL SUOLO

Calcereo argilloso di medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola abruzzese, cordone speronato

DENSITÀ

1.600-5.000 piante/ettaro

ETÀ DEL VIGNETO

Da 15 a 35 anni

RENDIMENTO MEDIO

80 q.li/ettaro

VENDEMMIA

Prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo per 24 ore. Raccolta del mosto fiore in vasca. Fermentazione condotta in vasche di acciaio a basse temperature (12°-13°C) per un periodo di 30-40 giorni. Questa pratica consente di conservare il potenziale aromatico fermentativo.

MATURAZIONE DEL VINO

3 mesi in vasche di acciaio inox.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

1 mese

PRODUZIONE

n°10.000 bottiglie da 750 ml

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rinascimentale. Note di fragola e melograno. In bocca grande equilibrio tra morbidezza e la componente acida e minerale. Finale che riporta a chiare note di lampone.

ABBINAMENTI

Ottima proposta con un tagliere di salumi, ma anche con piatti vegetariani e zuppe di legumi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-12°C