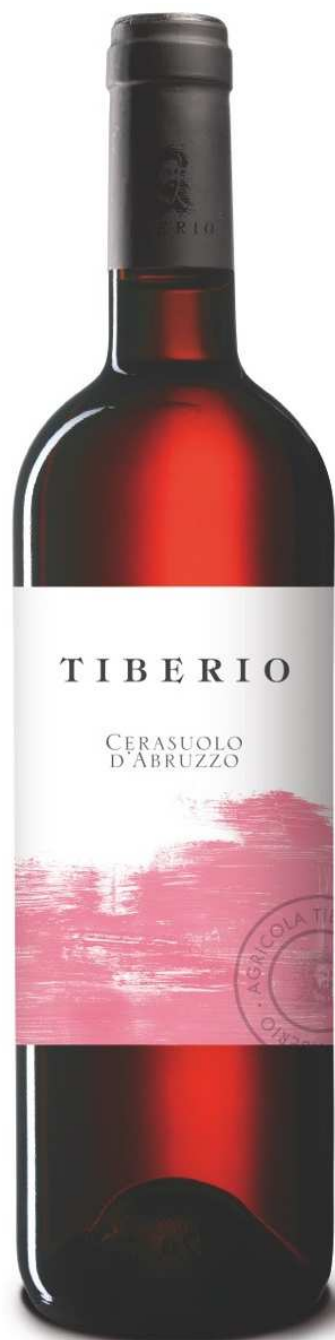


TIBERIO



CERASUOLO D'ABRUZZO DOP 2014

❖ *VITIGNO*

100% Montepulciano d'Abruzzo da selezione massale

❖ *CATEGORIA*

Cerasuolo d'Abruzzo DOP

❖ *ZONA DI PRODUZIONE*

Cugnoli (Pe)

❖ *SUPERFICIE VIGNETO*

4 Ha

❖ *ALTITUDINE VIGNETO*

350 Metri s.l.m.

❖ *COMPOSIZIONE DEL SUOLO*

Tendenzialmente calcareo con sottosuolo di roccia arenaria

❖ *SISTEMA DI ALLEVAMENTO*

Tendone

❖ *DENSITA' D'IMPIANTO*

2500 ceppi/ Ha

❖ *ETA' DEL VIGNETO*

52 anni

❖ *PRODUZIONE PER ETTARO*

70 Q.li

❖ *RESA UVA IN VINO*

50%

❖ *VENDEMMIA*

Inizio Ottobre. Raccolta manuale con selezione dei grappoli in vigna

❖ *VINIFICAZIONE*

Macerazione a freddo sulle bucce per 2 – 3 ore a 10°C.
Nessuna pressatura, si ottiene il mosto solo per caduta.

❖ *FERMENTAZIONE ALCOLICA*

In acciaio inox alla temperatura di 16 – 17 °C.

❖ *FERMENTAZIONE MALOLATTICA*

Non svolta

❖ *AFFINAMENTO*

In bottiglia

❖ *COLORE*

Cerasa, vivace, brillante

❖ *CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE*

Aromi intensi, nitidi che si aprono con note di ciliegia, fragola e frutti rossi. Al palato attacco fresco, sapido con buon nervo acido, buon corpo. Il finale è persistente con spiccate note di fragola e ciliegia.

❖ *ABBINAMENTI RACCOMANDATI*

Primi piatti strutturati, minestre, zuppe di pesce, salumi, formaggi.
Temperatura di servizio : 13 – 14 °C.

❖ *GRADAZIONE ALCOLICA* : 12.5 % Vol