

ARBOREO®

Montepulciano d'Abruzzo DOC CERASUOLO

TIPOLOGIA

Montepulciano d'Abruzzo DOC
CERASUOLO

TIPO DIVINO

Cerasuolo

GRADAZIONE ALCOLICA

13 % VOL

VITIGNO

Montepulciano d'Abruzzo 100%

VIGNETO DI PROVENIENZA

Collina denominata Tesa (300 mt
s.l.m.) nel comune di Vittorito

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Medio impasto tendente all'argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera, guyot

RESA PER ETTERO

100 / 110 q.li/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Metà - fine ottobre

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice delle uve rosse,
crio-macerazione delle bucce al fine
di estrarre i profumi primari
e varietali delle uve Montepulciano,
illimpidimento del mosto a freddo.
Fermentazione con controllo della
temperatura e affinamento in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal vivido colore rosso ciliegia,
evidenza profumi fruttati e floreali
che ricordano la viola ed i frutti
di sottobosco. In bocca è fresco,
morbido e presenta un tipico
retrogusto di mandorla.
Ottimo con i primi piatti, carni
bianche, bolliti, formaggi freschi.
Da scoprire in abbinamento
con la pizza. Delizioso con il pesce
(zuppa di pesce e grigliate)

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14° C

VOLUME NOMINALE

750 ml

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

60.000 bottiglie da 750 ml

CATEGORY

Montepulciano d'Abruzzo DOC
CERASUOLO

TYPE

Cerasuolo

ALCOHOL

13 %

GRAPE VARIETY

100% Montepulciano d'Abruzzo

VINEYARD

The Tesa hill (300 metres'
elevation) in the commune
of Vittorito

SOIL PROFILE

Medium-textured, tending to clay

TRAINING SYSTEM

Vertical trellised, Guyot

VINEYARD YIELD

100 - 110 q/ha

HARVEST PERIOD

Mid to late October

VINIFICATION

Gentle pressing of the clusters,
cryomaceration on the skins
to extract fruit aromas and varietal
characteristics of the Montepulciano
grape, followed by static
cold-settling of the must,
then controlled-temperature
fermentation, followed
by maturation in stainless steel.

SENSORY PROFILE

The wine appears a lively cherry red,
while the nose exhibits lovely floral
and fruit fragrances, redolent
of violets and pungent underbrush.
The palate is crisp, refreshing,
and quite smooth, with a classic hint
of almond on the finish.
This cerasuolo is ideal paired with
first courses and lighter meats,
as well as fresh cheeses,
and delicious with any kind of fish,
particularly soups and grilled fish.
The adventuresome will want
to try it with pizza.

SERVING TEMPERATURE

12 - 14° C (54/57 F)

SIZE

750 ml

ANNUAL PRODUCTION

60,000 bottles of 750 ml size

TYP

Montepulciano d'Abruzzo DOC
CERASUOLO

WEINART

Cerasuolo - Rosewein

ALKOHOLGEHALT

13 % VOL

REBSORTE

Montepulciano d'Abruzzo 100%

LAGENBEZEICHNUNG

Weinberg Tesa genannt
(300 m über NN) in der Gemeinde
Vittorito

BODENBESCHAFFENHEIT

Überwiegend bindig, tendenziell
lehmartig

REBERZIEHUNG

Spalier, Guyot

HEKTARERTRAG

1000 / 1100 KG / Hektar

ERNTEZEITPUNKT

Mitte bis Ende Oktober

VINIFIKATION

Leichtes Anpressen der Trauben,
Kaltmaischegärung (Cryomaceration)
nach dem Extrakt der Primärdüfte der
Montepulciano Trauben, Klärung des
Mostes durch Kühlung. Gärung mit
Temperaturkontrolle und Reifung im
Stahltank.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Wein mit kirschroter, greller Farbe,
nachweisliche fruchtige und floreal
Nase die an Veilchen und Unterholz
erinnern. Im Geschmack weich und
frisch, im typischen Nachgeschmack
Mandeln. Hervorragend zu „Primi“
(Nudelgerichte), weiße Fleischsorten,
gekochtem Rindfleisch, jungen
Käsesorten. Eine Entdeckung zur
Pizza Köstlich zum Fisch
(Fischsuppe und gegrillt)

SERVIERTEMPERATUR

12° - 14° C

FLASCHENINHALT

750 ml

DURCHSCHNITTLICHE JAHRESPRODUKTION

60.000 Flaschen à 750 ml

