

Cerano®

Montepulciano d'Abruzzo DOC

TIPOLOGIA

Montepulciano d'Abruzzo DOC

TIPO DI VINO

Rosso

GRADAZIONE ALCOLICA

14 % VOL

VITIGNO

Montepulciano d'Abruzzo 100%

VIGNETO DI PROVENIENZA

Tenuta del Cerano (340 mt s.l.m.)
Valle Peligna, Vittorito

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Medio impasto tendente all'argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera a cordone speronato

RESA PER ETTARO

90 q.li / ha , potatura corta

EPOCA DI RACCOLTA

Ultima settimana di ottobre,
inizio novembre; raccolta manuale

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pigiatura soffice.
Macerazione delle uve per 15 - 20
giorni con controllo della temperatura
a 28° - 30° C. A fine fermentazione
alcolica il vino si nobilita in tonneau
(5 - 10 hl) dove matura per 12 / 18 mesi.
Affinamento in bottiglia per 6 - 8 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore rubino intenso
con sfumature granata; profumi
intensi di frutta di sottobosco
con note vanigliate.
Gusto morbido, ben equilibrato, caldo.
Vino di grande struttura e persistenza
aromatica. Ottimo con pietanze
dal gusto forte, selvaggina,
carni rosse, formaggi stagionati.

LONGEVITÀ IN BOTTIGLIA

5 - 8 anni

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

15.000 bottiglie da 750 ml,
500 magnum da 1500 ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C

VOLUME NOMINALE

750 ml

NOTE

In commercio dopo quattro anni
dalla vendemmia

CATEGORY

Montepulciano d'Abruzzo DOC

TYPE

Red

ALCOHOL

14 %

GRAPE VARIETY

100% Montepulciano d'Abruzzo

VINEYARD

Tenuta del Cerano (340 metres'
elevation), in Valle Peligna, Vittorito

SOIL PROFILE

Medium-textured, tending to clay

TRAINING SYSTEM

Vertical trellised, spurred cordon

VINEYARD YIELD

90 q / ha

HARVEST PERIOD

Hand-harvested in the last week
in October - beginning of November.

VINIFICATION

The grapes are de-stemmed
and gently pressed, then the must
macerates 15 - 20 days on the skins
at a controlled temperature
of 28 - 30° C (82 - 86 F). Following
the fermentation, the wine matures
for 12 - 18 months in 5-10hl tonneau,
then an additional 6 - 8 months
in the bottle.

SENSORY PROFILE

A deep ruby red with garnet
highlights, it is marked by rich aromas
of wild berryfruit and subtle notes
of vanilla. Smooth and warm in the
mouth, it features superb structure,
delicate balance, and long-lingering
aromas and flavours. It is an ideal
partner to full-flavoured fare,
including game, red meat,
and aged cheeses.

CELLARABILITY

5 - 8 years

ANNUAL PRODUCTION

15.000 bottles of 750 ml,
500 magnums of 1.5l.

SERVING TEMPERATURE

18° C (64 F)

REGULAR SIZE

750 ml

COMMENTS

Released in the fourth year
following harvest

TYP

Montepulciano d'Abruzzo DOC

WEINART

Rotwein

ALKOHOLGEHALT

14 % VOL

REBSORTE

Montepulciano d'Abruzzo 100%

LAGENBEZEICHNUNG

Tenuta del Cerano (340 m über NN)
Peligna-Tal, Vittorito

BODENBESCHAFFENHEIT

Überwiegend bindig, lehmhaltig

REBERZIEHUNG

Spalier, Drahtrahmenerziehung
(Kordon)

HEKTARERTRAG

900 KG je Hektar, besonders kurzer
Rebschnitt

ERNTZEITPUNKT

Letzte Oktoberwoche, Anfang
November; handverlesen

VINIFIKATION

Sanftes Entrappen und Anpressen.
Maischegärung für 15 - 20 Tage bei
kontrollierter Temperatur mit etwa
28° - 30° C. Nach der alkoholischen
Gärung wird der Wein in Tonneau
(5-10 hl) gereift wo er für 12 - 18
Monate reift. Verfeinerung auf der
Flasche für 6 - 8 Monate.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

Rubinroter Wein mit einem
granatfarbenen Hauch, in der Nase
kräftiger Duft nach Unterholz und
Vanille. Weicher Geschmack, gut
ausgeglichen und warm. Ein Wein
mit großer Struktur und
langanhaltend aromatisch.
Hervorragend zu kräftigen Gerichten,
Wildfleisch, roten Fleischsorten
und reifem Käse.

LAGERFÄHIGKEIT

5 - 8 Jahre

DURCHSCHNITTliche JAHRESPRODUKTION

15.000 Flaschen à 750 ml,
500 Magnum à 1500 ml

SERVIERTEMPERATUR

18° C

FLASCHENINHALT

750 ml

BEMERKUNGEN

im Handel 4 Jahre nach der Ernte

