

# 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

