

Cerano®

Montepulciano d'Abruzzo DOC CERASUOLO

TIPOLOGIA

Montepulciano d'Abruzzo DOC
CERASUOLO

TIPO DIVINO

Cerasuolo

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

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 (10° C).

Fermentazione a temperatura
controllata 16 - 18° C e affinamento
in acciaio seguito da un affinamento
in bottiglia di 2 - 3 mesi.

CARATTERISTICHE

ORGANOLETTICHE

Dal colore rosa cerasuolo che ricorda
il colore della ciliegia (da cui trae
il nome), dal profumo intenso
e persistente dei frutti rossi come
fragole, amarene e frutti di bosco,
della marmellata di amarene e fragole
e dei fiori rossi. Al sapore è morbido,
rotondo, lungo. All'assaggio presenta
un caratteristico sentore di mandorla.
Data la struttura e l'importanza del
vino si presenta ottimo con i primi
piatti, carni bianche, bolliti, formaggi
anche di media stagionatura.

Da scoprire in abbinamento
con la pizza. Delizioso con il pesce
(brodetto di pesce e grigliate).

LONGEVITÀ IN BOTTIGLIA

Si consiglia di consumarlo giovane
per coglierne tutta la sua eleganza
e fragranza.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

15.000 bottiglie da 750 ml

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14°

VOLUME NOMINALE

750 ml

CATEGORY

Montepulciano d'Abruzzo DOC
CERASUOLO

TYPE

Cerasuolo

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 during the last week
of October - beginning of November

VINIFICATION

Gentle pressing of the red-grape
clusters, cryomaceration on the skins
to extract fruit aromas and varietal
characteristics of the montepulciano
grape, followed by static cold-settling
of the must (at 10° C - 50 F), then
controlled-temperature (16 - 18° C
(60 - 64 F) fermentation of the must.
The wine is matured in steel, then
aged in the bottle 2 - 3 months.

SENSORY PROFILE

The wine appears cherry pink, from
which cerasuolo derives its name.
The nose is striking for its rich,
lingering array of impressions, which
include strawberry, wild cherry,
and wild red berryfruit, as well as sour
cherry jam and rose petals. The palate
is remarkable for its velvety texture,
roundedness, and lengthy
progression, as well as for the classic
touch of almond on the finish. Its
impressive structure and full
character perfectly suit it for
accompanying first courses, lighter
meats, mixed boiled meats, and
medium-aged cheeses. It is delicious
with fish, particularly grilled and fish
broth. The adventuresome will enjoy
it with pizza.

CELLARABILITY

To fully appreciate its elegance and
fragrances, this cerasuolo should be
enjoyed in its youth,

ANNUAL PRODUCTION

15,000 bottles of 750 ml

SERVING TEMPERATURE

12 - 14° C (54/57 F)

SIZE

750 ml

TYP

Montepulciano d'Abruzzo DOC
CERASUOLO

WEINART

Cerasuolo - Rosewein

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

HEKTARERTRAG

900 KG je Hektar

ERNTZEITPUNKT

Letzte Oktoberwoche,
Anfang November, handverlesen

VINIFIKATION

Sanftes Keltern der roten Trauben,
Kaltmaischegärung (Cryomaceration)
nach dem Extrakt der verschiedenen
Primärdüfte aus den Montepulciano
Trauben mit anschließender Klärung
des Mostes durch Kühlung (10° C).
Gärung mit Temperaturkontrolle 16 -
18° C und Reifung im Stahltank, die
einer Reifung von 2 - 3 Monaten auf
der Flasche vorausgeht.

ORGANOLEPTISCHE

MERKMALE

Cerasuolo-farbenes Rosa das an
Kirschen erinnert (daher der Name)
mit einer intensiven, langanhaltenden
Nase die an rote Früchte wie Erdbeeren,
Sauerkirschen, Waldfrüchte oder
Erdbeer- und Sauerkirschmarmelade
sowie rote Blumen erinnert.
Der Geschmack ist weich, rund und
lang. Beim Verkosten stellt sich der
Wein mit einem sortentypischen
Mandelgeschmack dar. Aufgrund der
Struktur und dem Gewicht des Weines
passt er hervorragend zu "Primi"
(Nudelgerichte), weißen Fleischsorten,
Suppenfleisch und Käsesorten
mittleren Reifegrades.
Eine Entdeckung zur Pizza. Köstlich
zu Fisch (Fischsuppe oder gegrillt)

LAGERFÄHIGKEIT

Es wird empfohlen den Wein jung zu
trinken um seine vollständige
Eleganz und seinen Wohlgeruch
genießen zu können.

DURCHSCHNITTLLICHE

JAHRESPRODUKTION

15.000 Flaschen à 750 ml

SERVIERTEMPERATUR

12° - 14°

FLASCHENINHALT

750 ml

