

# Vicenne

Montepulciano d'Abruzzo DOC CERASUOLO

## TIPOLOGIA

Montepulciano d'Abruzzo DOC  
CERASUOLO

## TIPO DI VINO

Cerasuolo

## GRADAZIONE ALCOLICA

12.50 % VOL

## VITIGNO

Montepulciano d'Abruzzo 100 %

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

Di medio impasto

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera, Guyot

## RESA PER ETTARO

130 q.li / ha

## EPOCA DI RACCOLTA

Prima decade di ottobre

## VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice delle uve rosse, breve macerazione di circa 36 ore, ad alzata di cappello, svinatura e fermentazione a temperatura controllata.

## CARATTERISTICHE

### ORGANOLETTICHE

Vino dal colore rosa cerasuolo (classico della ciliegia) acceso e brillante; al naso è fruttato e floreale, al sapore si presenta fresco, ben equilibrato armonico e dal gradevole sentore di mandorla. Particolarmente indicato con i primi piatti e con le carni bianche. Delizioso con il pesce.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14° C

## VOLUME NOMINALE

750 ml

## CATEGORY

Montepulciano d'Abruzzo DOC  
CERASUOLO

## TYPE

Cerasuolo

## ALCOHOL

12.50 %

## GRAPE VARIETY

100% Montepulciano d'Abruzzo

## SOIL PROFILE

Medium-textured

## TRAINING SYSTEM

Vertical trellised, Guyot

## VINEYARD YIELD

130 q / ha

## HARVEST PERIOD

First ten days of October

## VINIFICATION

Gentle pressing of the grapes, a brief maceration on the skins of about 36 hours, with the wine drawn off at the formation of the floating cap ("ad alzata di cappello") and then fermented at a controlled temperature.

## SENSORY PROFILE

The wine appears a vibrant, luminous cherry red, classic to this style of wine. The nose exhibits lovely floral and fruit fragrances, while the palate is crisp, refreshing, and beautifully balanced, with a delicious hint of almond. This cerasuolo is ideal paired with first courses and lighter meats, and goes particularly well with fish.

## SERVING TEMPERATURE

12 - 14° C (54/57 F)

## SIZE

750 ml

## TYP

Montepulciano d'Abruzzo DOC  
CERASUOLO

## WEINART

Cerasuolo - Rosewein

## ALKOHOLGEHALT

12.50 % VOL

## REBSORTE

Montepulciano d'Abruzzo 100%

## BODENBESCHAFFENHEIT

Überwiegend bindig

## REBERZIEHUNG

Spalier, Guyot

## HEKTARERTRAG

1300 KG / Hektar

## ERNTEZEITPUNKT

Während der ersten 10 Tage im Oktober

## VINIFIKATION

Sanftes Kellern der roten Trauben, kurze Mazeration von ca. 36 Stunden, aufliegender Tresterhut. Ablauf des Weines und temperaturkontrollierter Gärführung

## ORGANOLEPTISCHE

### MERKMALE

Cerasuolo-farbenes, leuchtendes und brillantes Rosa (kirschähnlich), in der Nase viel Frucht und floreale Noten, im Geschmack stellt sich der Wein frisch dar, ausgeglichen, harmonisch und mit einem angenehmen Mandelgeschmack. Besonders zu empfehlen zu "Primi" (vornehmlich Nudelgerichte) und hellen Fleischsorten. Köstlich zu Fisch.

## SERVIERTEMPERATUR

12° - 14° C

## FLASCHENINHALT

750 ml

