FATTORIA BUCCICATINO

Cerasuolo d'Abruzzo DOC Biologico

VITIGNO

Montepulciano Biologico provenienti dai vigneti di proprietà nei comuni di Vacri e Bucchianico, di giovane-media età circa 6-12 anni con terreno di natura argillosa-ciottolosa, situato a 300/350 m. slm ed esposto a sud, allevato a pergola abruzzese (densità 1600 ceppi/ ha) e filari (densità 4000 ceppi/ha) e con una resa di circa 110 q.li/ Ha.

VENDEMMIA

La raccolta avviene tardivamente a partire dalla prima decade di ottobre quando l'uva raggiunge la giusta maturazione. Le uve vengono vendemmiate manualmente a rispetto della loro integrità e delle caratteristiche organolettiche che si esprimeranno nel futuro vino.

VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene nel rispetto della tradizione e selezionando le migliori uve. Il mosto viene refrigerato ad una T° di circa 8-10°C e decantato per circa 10-12 ore. Il mosto che si ottiene viene addizionato a lieviti selezionati e fatto fermentare a una temperatura di 13-15°C.
Il vino che si ottiene viene rapidamente separato dalle fecce e conservato in contenitori inox alla temperatura di 12° C fino al momento dell'imbottigliamento.

colore

Ciliegia carico tipico della "cerasa" matura.

profumo

Il profumo è fragrante, fresco e fruttato che ricorda la ciliegia e la marasca matura.

sapore

Vino dotato di gusto vellutato, armonico, di buona pienezza, corposità e persistenza.

ABBINAMENTI

Per le sue caratteristiche organolettiche si accompagna ottimamente a primi piatti di pasta, pietanze a base di carni magre e formaggi di media stagionatura. Ottimo abbinato con la pizza.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco a 18°C tenendo la bottiglia coricata.

CONSIGLIO

Stappare la bottiglia al momento del consumo.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5°C

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-15°C