



MAGENTA

Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.

Tipologia: Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.

Uve: Montepulciano 100%

Altimetria: 200 metri s.l.m.

Ubicazione dei vigneti: Comune di Lanciano

Tipologia di terreno: Argilloso, tendenzialmente calcareo

Giacitura ed esposizione: Collinare, esposizione Sud, Sud - Ovest

Età delle viti: 10 -15 anni

Densità di impianto: 3.000 ceppi/ettaro

Resa per ettaro: 120 q

Forma di allevamento: Guyo

Vendemmia: Manuale, leggermente anticipata ai primi di Ottobre

Vinificazione: Criomacerazione a 10°C per 12 ore. Pressatura soffice, al fine di estrarre il giusto livello di antociani, responsabili del colore finale del vino. Temperatura di fermentazione 18°C. No fermentazione malolattica

Affinamento: In serbatoio a bassa temperatura

Gradazione alcolica: 13%

Caratteristiche organolettiche: Colore rosa vivo, di media intensità, con lievi sfumature violacee; profumo di frutta matura, intenso, con delicate note speziate; corpo di buona intensità, sapido e persistente

Abbinamenti: Vino molto versatile, abbinabile a zuppe di pesce, primi piatti, carni bianche e formaggi freschi

Temperatura di servizio: 12 - 14°C