

CHIOLA

CERASUOLO D'ABRUZZO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



AREA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, situato nella zona di produzione del Montepulciano d'Abruzzo, sulle pendici del Gran Sasso.

VITIGNO

Montepulciano d'Abruzzo (100%).

TERRENO

Calcareo sciolto. Altitudine: 300 metri sul livello del mare, con forti escursioni termiche tra notte e giorno.

TECNICA DI PRODUZIONE

Prodotto esclusivamente da uve Montepulciano raccolte a mano ad inizio ottobre. Dopo la diraspapigiatura viene eseguita una fermentazione tradizionale in tini d'acciaio a temperatura controllata tra i 15 ed i 17 gradi, per preservare la freschezza dei profumi. Al secondo giorno si separano le bucce dal liquido per ottenere un'ottima estrazione dei profumi. La fermentazione prosegue con classica vinificazione in bianco, breve maturazione in acciaio, e stabilizzazione tartarica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino brillante e leggero. Profumo intenso di frutti a bacca rossa (lampone, more e ribes) con note fresche di marasca poco matura. Al palato esprime note complesse di frutti rossi con piacevoli sensazioni di freschezza ed equilibrata acidità.

PRODUZIONE TOTALE 50.000 bottiglie

Longevità: 2 anni. Ideale nei mesi primaverili con insalate fredde e carni bianche marinate. Servire a 15°C.

