


Chiusa Grande





NATURA
CERASUOLO D'ABRUZZO DOC
SENZA SOLFITI - BIOLOGICO

UVE:

Montepulciano 100%

VENDEMMIA:

La raccolta avviene nella prima settimana di ottobre quando l'uva raggiunge la piena maturazione biologica valutata mediante la misurazione del grado zuccherino, del pH, dell'acidità totale. Le uve vengono vendemmate e selezionate manualmente rispettando la loro integrità e le caratteristiche organolettiche che si esprimeranno nel futuro vino

VINIFICAZIONE:

La vinificazione avviene secondo la tradizione che, prevede la diraspatura ed il contatto delle bucce con il mosto per circa 12 ore ad una temperatura controllata di 10-12°C, per avere un mosto più ricco di componenti aromatici, tipici dell'uva di origine.

Dopo la svinatura il mosto viene illimpidito per decantazione statica e fatto fermentare ad una Temperatura controllata di 16°C con inoculo di lieviti selezionati che non producono solfiti e di batteri lattici per favorire la fermentazione malo-lattica. Terminata la fermentazione alcolica il vino viene travasato ed al raggiungimento della naturale stabilità ed illimpidimento, il vino viene imbottigliato ed immesso al consumo. Tutte le operazioni di cantina dal travaso fino all'imbottigliamento sono eseguite rigorosamente al riparo dall'aria controllando sempre il contenuto di ossigeno presente nel vino dopo ogni operazione.

In tutte le fasi della vinificazione per garantire e tutelare la genuinità e la salubrità del prodotto vengono rispettate le regole previste dai disciplinari per la produzione dei vini biologici e non vengono aggiunti solfiti, né utilizzati lieviti o altri coadiuvanti che possano portare alla loro formazione. Ciò permette di ottenere un vino con un contenuto di solfiti inferiore al limite di 10 mg/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: Fosato ciliegia, "cerasa" tipico, mediamente carico

PROFUMO: Fruttato con gradevoli sensazioni di ciliegia e marasca, intenso e persistente.

SAPORE: Gusto gradevole, morbido e rotondo, di buona corposità, notevole persistenza e retrogusto fruttato

ABBINAMENTI: Si abbina ottimamente a primi piatti leggeri, carni bianche, salumi e formaggi di media stagionatura, e brodetti di pesce

CONSERVAZIONE: 8/10°

ALCOOL: 13,5%

SERVIZIO: Servire a 10°/12°