


Chiusa Grande





TATA'
CERASUOLO D'ABRUZZO DOC
BIOLOGICO

UVE:

Montepulciano 100%

VENDEMMIA:

La raccolta avviene nella seconda o terza settimana di ottobre quando l'uva raggiunge la piena maturazione biologica valutata mediante la misurazione del grado zuccherino, del pH e dell'acidità totale.

VINIFICAZIONE:

La vinificazione avviene nel rispetto della tradizione che prevede una selezione delle migliori uve, la loro diraspatura ed il contatto delle bucce con il mosto per circa 18-24 ore ad una temperatura di 12-15°C. Il mosto fiore che naturalmente si separa dalle bucce viene decantato ed il mosto limpido successivamente fermentato ad una temperatura di circa 15°C. Il vino così ottenuto viene rapidamente separato dalle fecce e conservato ad una temperatura di circa 12°C fino al momento dell'imbottigliamento. 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.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: Rosato carico tipico della "cerasa" matura

PROFUMO: fragrante, fruttato, fresco ed intenso che ricorda la ciliegia e la marasca matura

SAPORE: Di notevole personalità e tipicità presenta un gusto vellutato, armonico ed ampio di notevole corposità e persistenza

ABBINAMENTI: Per le sue caratteristiche organolettiche si accompagna ottimamente a primi piatti, pietanze a base di carni magre, brodetti di pesce e formaggi di media stagionatura

CONSERVAZIONE: 8/10°

ALCOOL: 13,5%

SERVIZIO: Servire a 12°/14°