


Chiusa Grande





TERRE CASALI
CERASUOLO D'ABRUZZO DOC
BIOLOGICO

UVE:

Montepulciano 100%

VENDEMMIA:

La vendemmia avviene nella prima settimana di ottobre quando l'uva raggiunge la piena maturazione valutata mediante la misurazione del grado zuccherino, del pH e dell'acidità totale.

La raccolta delle uve è manuale a rispetto della loro integrità e delle 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 8-10°C, per avere un mosto più ricco di componenti aromatici, tipici dell'uva di origine.

Dopo la separazione dalle bucce il mosto viene illimpidito per decantazione statica e fatto fermentare ad una temperatura controllata di 16°C. Terminata la fermentazione alcolica il vino viene travasato e separato dalle fecce e conservato in serbatoi di acciaio ad una temperatura di circa 14°C. Ciò permette di mantenerne integre le caratteristiche aromatiche e di freschezza tipiche del vitigno. Dopo un breve periodo di affinamento di circa 4 mesi il vino viene stabilizzato, filtrato ed imbottigliato, con dosi molto basse di solfiti, nettamente inferiori a quelle previste anche dai regolamenti vigenti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: Rosato ciliegia, "cerasa" tipico del Cerasuolo

PROFUMO: Profumo intenso, fresco e fruttato con nette note di ciliegia e marasca

SAPORE: Gusto gradevole, morbido e rotondo, equilibrato, di buona corposità e persistenza e retrogusto fruttato a ricordare le uve di origine

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

CONSERVAZIONE: 8/10°

ALCOOL: 12 %

SERVIZIO: Servire a 10°/12°