


Chiusa Grande





VINOSOPHIA
CERASUOLO D'ABRUZZO DOC
BIOLOGICO

UVE:

Montepulciano 100%

VENDEMMIA:

La raccolta avviene nella seconda settimana di ottobre in relazione alla maturazione delle uve valutata mediante la misurazione del grado zuccherino, del pH e dell'acidità totale.

VINIFICAZIONE:

La vinificazione avviene applicando i moderni principi della vinificazione in rosato. Le uve vengono selezionate, diraspate e lasciate a contatto con il mosto per circa 10-12 ore ad una temperatura di circa 8-10°C. Il mosto fiore che si ottiene dalla separazione delle bucce viene decantato, addizionato di lieviti selezionati e lasciato fermentare ad una temperatura di circa 15°C. Il vino che si ottiene 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 vivace

PROFUMO: Spiccatamente fruttato, fresco ed intenso

SAPORE: Di gusto giovane, fresco e morbido di buona compostità e persistenza

ABBINAMENTI: Ideale per accompagnare pietanze leggere, brodetti di pesce e formaggi freschi

CONSERVAZIONE: 8/10°

ALCOOL: 12,5%

SERVIZIO: Servire a 10°/12°