

  
Chiusa Grande





**DNA**  
**CERASUOLO D'ABRUZZO DOC SUPERIORE**  
**BIOLOGICO**

**UVE:**

Montepulciano selezione D'Eusanio 100%

**VENDEMMIA:**

La raccolta avviene tra la seconda e la terza settimana di settembre 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 18°C. Il vino così ottenuto viene poi lasciato per circa tre mesi a contatto con le fecce fini e successivamente travasato per essere 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 con note di ciliegia e 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:** 12°/14° al buio

**ALCOOL:** 14,5%

**SERVIZIO:** Servire a 12°/14°