



Linea Jasci

Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.



750 ml



Zona di produzione: Vasto (CH)

Vitigno: Montepulciano

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo D.O.C.

Tipo di allevamento: Filare

Anno di impianto: 2000

Superficie terreno: 01.50.00 ha

Esposizione terreno: Sud-Est

Altitudine: 230 m s.l.m.

Densità: n°3300 ceppi per ettaro

Produzione: 4 Kg per ceppo

Epoca di vendemmia: dal 01 al 10 Ottobre

Vinificazione: Il mosto viene fatto fermentare a contatto con le bucce per 12 ore, al fine di esaltare le note aromatiche, di seguito pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in botti d'acciaio

Caratteristiche chimiche: Alcool 12,5% vol.

Massima espressione: 1-2 anni

Colore: Rosso ciliegia con sfumature rosse-violacee

Naso: Fruttato con sentori di ciliegia e fragola

Palato: Fresco e fruttato, di buon corpo con retrogusto di mandorla amara

Cucina abruzzese di abbinamento: Maccheroni alla chitarra, frittata ai peperoni freschi

Formaggi: Ricotta stagionata di pecora

Temperatura di servizio: 12°-14°C