



Casino Murri Cerasuolo

Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2016

Cantina San Giacomo

Il vino Casino Murri Cerasuolo Doc Cantina San Giacomo è un inno alla tradizione. La versione "in rosa" dell'autoctono Montepulciano d'Abruzzo trova in questo vino la massima espressione grazie alla produzione artigianale che caratterizza ancora oggi la sua vinificazione nelle cantine dell'azienda della costa teatina. Intenso e fragrante, questo Cerasuolo viene prodotto con vinificazione in piccole quantità e soltanto nelle annate più favorevoli. Come tutta la produzione della Cantina, anche il Cerasuolo Casino Murri Abruzzo DOC segue i criteri dell'agricoltura più tradizionale, a testimonianza dell'importanza data da San Giacomo alla qualità e territorialità.

CARATTERISTICHE

| | |
|------------------------------|------------------------------|
| Tipo | Fermo |
| Sottotipo | Rosato |
| Disciplinare | Cerasuolo d'Abruzzo |
| Denominazione | DOC |
| Annata | 2016 |
| Nazione di produzione | Italia |
| Regione di produzione | Abruzzo |
| Localizzazione | Rocca San Giovanni (CH) |
| Certificazione | Convenzionale |
| Vitigno | Montepulciano d'Abruzzo 100% |
| Gradazione | 13.00 % vol. |
| Formato | Standard (0.75 lt) |

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

| | |
|--------------------------------|--|
| Colore | Rosso ciliegia brillante |
| Gusto | Intenso, armonico e fragrante, con ottima persistenza |
| Profumo | Floreale intenso e fruttato con sentori di ciliegia, more e ribes |
| Abbinamenti | Primi con preparazione delicata, secondi piatti di carni bianche, formaggi a media stagionatura, zuppe di e brodetto di pesce alla vastese |
| Temperatura di servizio | 12 - 14 Gradi C. |

DATI DI PRODUZIONE

| | |
|--------------------------|---|
| Esposizione | Sud-Est |
| Altitudine | 120 - 300 mt slm m |
| Tipologia terreno | Origine calcarea con presenza di argilla superiore al 50% |
| Allevamento | Cordone Speronato e Pergola Abruzzese |
| Densità impianto | Ceppi/Ha 3.500 cordone speronato, 1.600 pergola |
| Resa per ettaro | 65 hl/Ha |
| Epoca vendemmia | Seconda decade di ottobre |
| Tipo raccolta | A mano |

Vinificazione Mosto ottenuto da spremitura soffice delle uve e contatto di 24 H. sulle bucce. Fermentazione a temperatura controllata su lieviti selezionati del mosto

Affinamento Serbatoi in acciaio inox per 6 - 8 mesi