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 vinificazine 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 atemperatura controllata su lieviti selezionatidel mosto**
Affinamento	Serbatoi in acciaio inox per 6 - 8 mesi