

VIGNA CORVINO

CERASUOLO DOC



Vitigno	Montepulciano d'Abruzzo 100%
Zona di produzione	Collecorvino – 250 mt
Terreno	Argilloso calcareo
Allevamento	Filare; cordone speronato
Densità	4000 ceppi /ha
Resa	140 q.li/ha
Vendemmia	Prima decade di ottobre
Vinificazione	Dopo la raccolta manuale le uve vengono pigiate in maniera soffice e subiscono la macerazione di una notte con le bucce. Il giorno successivo vengono pressate lievemente e poste a fermentare ad una temperatura compresa tra 18/20° C
Affinamento	3 mesi in acciaio
Analisi	Grado alcolico 13,00% vol. Acidità 6,00 gr/lit Zuccheri residuali 2,5 gr/lit
Caratteristiche organolettiche	C colore rosa cerasuolo, limpido e consistente. All'esame olfattivo si presenta intenso, persistente, di qualità fine, con profumi floreali di rosa e di frutta rossa (ciliegia). Al gusto si presenta fresco, morbido ed equilibrato. Il vino viene immesso giovane al consumo ed è consigliabile consumarlo entro l'anno dall'imbottigliamento.
Abbinamenti	Gustoso con guazzetto di spigola. Ottimo con i primi piatti a base di sughi leggeri. Formaggi cremosi, bruschette e pizza al pomodoro.