# MYOSOTIS CERASUOLO
# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2008

Tipologia: Cerasuolo D.O.C.
Gradazione Alcolica: 13%
Ac. Totale (g/l): 5,5
Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo 100%
Prodotto la prima volta: 1990
Produzione media annuale: 5.000 bottiglie
Collocazione geografica
del vigneto ed esposizione: Comune di Bolognano,
C.da Pozzo, con esposizione verso Sud
Tipologia del terreno: Argilloso Calcareo
Sistema di allevamento: Tendone 2.5 x 2 con 2 viti a palo (4.000 piante/ha)
Resa per ettaro: 120 quintali
Vendemmia :Manuale seguendo le curve di maturazione
Vinificazione:
Pigiatura soffice delle uve, criomacerazione, pressatura sottovuoto per estrarre solo il mosto fiore, illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della sola frazione limpida a bassa temperatura.
Maturazione ed affinamento:
A Dicembre il vino viene posto in botti di rovere dove matura per circa 3 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia.
Mediamente messo in vendita la primavera successiva alla vendemmia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
Il vino si presenta con un colore rosso ciliegia con riflessi violacei.
Bouquet intenso, profumo elegante, aromatico, piacevolissimo.
Al palato si presenta con un gusto persistente, ampio e ben armonico.
Vino dai molti abbinamenti, da grigliate di pesce fino a pollame nobile.
Temperatura di servizio: 14°C

ZACCAGNINI
Vignaiolo d'Abruzzo
Bolognano-Controguerra

MARATONA del GUSTO & delle BELLEZZE d'ITALIA

NOTE

casaitalliaatletica