



## CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.C. ANFORA 2022

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Nome del vino:          | Cerasuolo d'Abruzzo DOC Amphora Organic  |
| Varietà uva:            | Montepulciano d'Abruzzo - 100%   |
| Annata:                 | 2022   |
| Alcol:                  | 13,5%  |
| Terreno:                | Argilla e calcare  |
| Gestione suolo:         | Biologico e Biodinamico  |
| Sistema di allevamento: | Guyot  |
| Periodo di vendemmia    | Terza settimana di settembre   |
| Raccolta:               | Manuale in cassette  |
| Vinificazione:          | <p>Le uve vengono diraspate e trasferite direttamente in pressa dove, dopo alcune ore di contatto tra le bucce, avviene una soffice pressatura.</p> <p>Il mosto fermenta spontaneamente in anfore di terracotta. Nelle stesse anfore avviene la fermentazione malolattica.</p>       |
| Affinamento:            | <p>Il periodo di affinamento in anfore di terracotta dura circa 6 mesi. Il vino svolge anche la fermentazione malolattica in anfora. Durante questo periodo il profilo organolettico del vino si modifica, acquistando maggiore complessità all'olfatto e persistenza al palato.</p> |