



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

| | |
|-------------------------|--|
| Nome del vino: | Cerasuolo d'Abruzzo DOC Amphora Organic |
| Variet à 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> |