



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

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Nome del vino:          | Cerasuolo d'Abruzzo DOC Biologico   |
| Uva:                    | Montepulciano d'Abruzzo - 100%  |
| Alcol:                  | 12,50%  |
| Terreno:                | Argilla e calcare   |
| Gestione del suolo:     | Metodo biodinamico  |
| Sistema di allevamento: | Spalliera - guyot   |
| Periodo di vendemmia:   | Terza settimana di settembre  |
| Raccolta:               | Mauale in cassette  |
| Vinificazione:          | Le uve vengono diraspate e trasferite in pressa dove, dopo alcune ore di macerazione, avviene una pressatura soffice. |
| Affinamento:            | Il vino sosta sulle sue fecce fini per un periodo di circa quattro mesi prima dell'imbottigliamento                   |