



TORRI[®]
CANTINE



CERASUOLO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA

VINO BIOLOGICO




www.torricantine.it



CERASUOLO D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Controllata

Classificazione	Vino fermo	Uve	Montepulciano d'Abruzzo DOC
Colore	Rosè	Gradazione Alcolica	13%
Temperatura di servizio	10/12 °C	Certificazione	 IT BIO 009 Agricoltura UE

VIGNETO

Tenuta Torri Cantine – Torano Nuovo
Età: 30 anni
Densità d'impianto (ceppi/ha): 1000
Produzione per ceppo (Kg/pianta): 8-10
Produzione per ettaro (q/ha): 120
Tipologia di allevamento: Tendone
Potatura: Controspalliera
Tipo di agricoltura: Biologica
Certificazione: Biologica

COORDINATE GEOGRAFICHE

Altitudine: 290 m.s.l.m.
Esposizione della vigna: Sud/sud-est
Area vigneti: Martinsicuro
Tipologia di terreno: Medio impasto

VENDEMMIA

Selezione manuale dei grappoli raccolti dal 10 al 20 ottobre in un antico vigneto di Martinsicuro con esposizione ottimale e resa medio-bassa. Il terroir garantisce a queste uve escursioni termiche giornaliere che, unitamente alle tecniche di agricoltura biologica utilizzate in azienda, enfatizzano i tipici sapori e profumi delle uve Montepulciano.

VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene esclusivamente in tini d'acciaio termo condizionati e dopo un periodo di sosta sulle bucce di circa 6/7 ore a temperatura controllata viene imbottigliato in completa assenza di ossigeno.

Scheda Tecnica

Scheda Tecnica della Bottiglia

Bottiglia	Borgogna Caractere 750 ml
Peso della Bottiglia	460 gr
Tappo	DIAM3
EAN Bottiglia	8033011211532

Note Sensoriali

Colore	Rosa intenso
Olfatto	Fruttato (lampone e ribes)
Flavour	Fresco e persistente con lievi sentori di frutta a bacca rossa. Morbido al primo incontro, si contraddistingue per la stimolante acidità in perfetto equilibrio con il volume alcolico.

Note Personali

Valutazione

