



LA QUERCIA

CERASUOLO PELADI

CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE: Cerasuolo d'Abruzzo DOC

FORMA DI ALLEVAMENTO: Tendone abruzzese, filare, guyot semplice

VITIGNO: Montepulciano 100%

GRADAZIONE: 13% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: Tracce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12 °C

FORMATO BOTTIGLIA: Bordolese da litri 0,75

TERRENO: Medio impasto

ALTITUDINE: 210 m s.l.m.

VENDEMMIA: Raccolta a mano, metà settembre

VINIFICAZIONE: L'immediata pigiatura e la pressatura delle uve, la vinificazione in bianco, conferiscono al vino il tipico colore "cerasuolo". La fermentazione si svolge a temperatura controllata di circa 14 - 15 °C.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2003

ANALISI SENSORIALE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Vino dal colore rosa ciliegia intenso, al naso risulta pieno e gradevole con note di ciliegia, lampone e ciclamino a cui seguono profumi secondari di melagrana, fragola, mirtillo e mora. Al palato è fresco, equilibrato, di buon corpo e con finale che ricorda la fragola e la melagrana.

ABBINAMENTI: Il vino Cerasuolo D'Abruzzo è perfetto da proporre con l'antipasto, affiancato da taglieri di salumi e formaggi delicati e poco stagionati come il primo sale o il pecorino fresco; per un perfetto abbinamento, un'altra proposta gastronomica sono i rustici o le bruschette con pasta di salame. Il gusto fresco ed equilibrato di questo vino rosato fermo vi permetterà di abbinarlo anche a primi piatti come gli spaghetti allo scoglio e pasta e fagioli. Consigliamo di degustarlo per accompagnare vellutate di broccoli, un primo piatto vegetariano semplice e gustoso, reso ancora più cremoso dall'aggiunta di patate e porri o anche con un piatto tipico abruzzese della tradizione contadina "la Fracchiata" che è una sorta di polenta di farina di ceci e cicerchia che si può condire con il peperone secco.



RICONOSCIMENTI

I VINI DI
VERONELLI

GUIDA VERONELLI 2023
Valutazione: UNA STELLA ★