



LA QUERCIA

CERASUOLO PRIMAMADRE



CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE: Colline Teramane Cerasuolo d'Abruzzo DOC Superiore

FORMA DI ALLEVAMENTO: Filare, guyot semplice

VITIGNO: Cordisco 100%

GRADAZIONE: 13,5% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: Tracce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12 °C

FORMATO BOTTIGLIA: Borgognotta Tiffany da litri 0,75

TERRENO: Medio impasto

ALTITUDINE: 250 m s.l.m.

VENDEMMIA: Raccolta rigorosamente a mano, ultima decade di settembre, previa selezione uve in vigneto

VINIFICAZIONE: Dopo circa otto ore di macerazione, il mosto viene separato dalle bucce. Questa tecnica, il salasso, ci permette di ottenere il colore tipico "Cerasuolo". Fermentazione a temperatura controllata, 16 - 18 °C. Affinamento per circa quattro mesi in serbatoi di acciaio e minimo 3 mesi in bottiglia.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2006

ANALISI SENSORIALE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Vino strutturato e fruttato; rosato fermo dal colore rosa ciliegia brillante, come insito nel nome stesso Cerasuolo, dal latino cerasum, ciliegia. Profumo intenso, pulito e gradevole, apre con note di ciliegia e fragola seguite da aromi di lampone, mirtillo e pepe rosa. Al palato ha un attacco fresco, con tannino leggero e ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Finale persistente con ricordi di ciliegia e fragola.

ABBINAMENTI: L'attacco fresco e il tannino leggero e ben equilibrato dall'alcol lo rendono perfetto in abbinamento con salumi stagionati come il prosciutto tagliato al coltello, la giardiniera o le cipolline in agrodolce. Per i primi, è un buon suggerimento per: linguine all'astice, pasta alla norma, risotto ai frutti di mare, zuppa di pesce o una vellutata di verdure di stagione. Si consiglia di abbinarlo al minestrone o alle virtù teramane, tipico minestrone abruzzese. Nei secondi di pesce è l'ideale per proposte dai gusti delicati e cotture semplici come seppie, calamari e crostacei alla griglia; pollo al forno con le patate per le proposte di carne. Si sposa al pecorino e al parmigiano reggiano, di media stagionatura.

RICONOSCIMENTI

I VINI DI
VERONELLI

GUIDA VERONELLI 2023

Valutazione: DUE STELLE ★★

GUIDA VERONELLI 2024

Valutazione: DUE STELLE ★★

GUIDA VERONELLI 2023

Valutazione: DUE STELLE ★★

VINIBUONI
D'ITALIA

GUIDA VINI BUONI D'ITALIA TCI 2023

Valutazione: TRE STELLE ★★★

wow!
THE ITALIAN
WINE COMPETITION
Civiltà del bere

WOW - The Italian Wine Competition 2022
Bronzo WOW!

v i t a e
La Guida
Vini

GUIDA AIS VITAE 2024

Valutazione: TRE VITI ttt

GUIDA AIS VITAE 2025

Valutazione: TRE VITI ttt

GUIDA AIS VITAE 2026

Valutazione: TRE VITI ttt