LA QUERCIA

CERASUOLO PRIMAMADRE

CARATTERITICHE

DENOMINAZIONE: Cerasuolo d'Abruzzo DOC Superiore
FORMA DI ALLEVAMENTO: Filare, guyot semplice
VITIGNO: Montepulciano 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 - dodici 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, 14 - 16 °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 di Norcia 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 o pollo al forno con le patate. Si sposa al pecorino e al parmigiano reggiano, di media stagionatura.

RICONOSCIMENTI

2023 I VINI DI VERONELLI

GUIDA VERONELLI 2023
Cerasuolo d'Abruzzo Superiore Primamadre 2021
Valutazione: DUE STELLE ★★

WOW THE ITALIAN WINE COMPETITION Civiltà del bere

WOW - The Italian Wine Competition
Cerasuolo d'Abruzzo Superiore 2021
Bronzo WOW! 2022

Primamadre - Bronzo WOW! 2022

VINIBUONI D'ITALIA

GUIDA VINI BUONI D'ITALIA TCI 2023
Cerasuolo d'Abruzzo Superiore Primamadre 2021
Valutazione: TRE STELLE ★★★