

# RISOGNA VINI



## ciuccola

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

Il brigante Antonio Masini, detto Ciuccolo, fu tra i più temibili briganti postunitari: con una taglia di 12.000 lire divenne il terzo più ricercato dopo Ninco Nanco e Antonio Crocco.

Così come questo Cerasuolo dal colore rosa ciliegia, è ricercato per le sue intense note fruttate.

UVE	Montepulciano d'Abruzzo 100%
COLORE	Rosa vivo e brillante con sfumature violacee
ANNATA	2022
DENOMINAZIONE	Cerasuolo d'Abruzzo DOC
GRADAZIONE ALCOLICA	13% vol.
PRODUZIONE ANNUA	600.000 bottiglie
COLTIVAZIONE	Pergola Abruzzese
DENSITÀ	1.600 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	12.000 Kg
AREA DI PRODUZIONE	Cupello, ABRUZZO
PERIODO DELLA VENDEMMIA	Ultima settimana di Settembre
VINIFICAZIONE	Le uve sono raccolte manualmente ed entro 30-40 minuti trasportate in cantina. Di seguito vengono pigiate e trasferite in Pressa soffice dove riposano per 2-4 ore, successivamente vi è una pressatura soffice dove si utilizza solo il mosto da pressature a bassa pressione. Il mosto viene illimpidito con una sosta a freddo, segue la fermentazione a temperatura di 16°C.
TEMPO DI FERMENTAZIONE	10-12 giorni
AFFINAMENTO	Acciaio in ambiente anaerobico
NOTE DEGUSTATIVE	Al naso, intensamente fruttato, con evidenti sentori di ciliegia e note floreali. Al gusto, di medio corpo, morbido, sapido e vellutato nel finale.
ABBINAMENTI	Antipasti, primi piatti saporiti di carne o pesce, secondi di pesce, arrostiti di carni bianche, formaggi. freschi o semi stagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10°C