

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERASUOLO D.O.C.
"CROGNALETO"



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERASUOLO D.O.C. "CROGNALETO"

AREA Abruzzo

TIPO Rosato

VARIETÀ Montepulciano 100%

CLASSIFICAZIONE Denominazione di Origine Controllata



75 cl

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Comune di produzione Guardiagrele (CH)

Anno di impianto 1968/72

Superficie ettari 26.7

Primo anno di produzione 1971

Altitudine 350 m s.l.m.

Esposizione Sud, Sud-Sud Est

La tipologia dei terreni Appartengono a due differenti ere geologiche. La prima, del Pliocene medio – inferiore p.p., è caratterizzata da un conglomerato poligenico, lenti sabbiose di colore giallastro e da argille grigio verdognole, con crostoni calcarei teneri e biancastri. La seconda tipologia di terreno, del Calabriano inferiore (Pliocene inferiore p.p.), è caratterizzata da argille siltose, sabbie e arenarie giallastre.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Tendone tradizionale specializzato

DENSITÀ DI IMPIANTO 1600 ceppi

RESA PER ETTARO 70 quintali

PERIODO DI VENDEMMIA Dal 15 Settembre al 20 Settembre

VINIFICAZIONE Pigiadiraspatura soffice e separazione delle bucce dal mosto. Fermentazione alcolica e manolattica in vasca d'acciaio; maturazione ed affinamento in acciaio, dove viene effettuata la chiarifica e la stabilizzazione tartarica. Nessuna filtrazione. Affinamento in bottiglia per 2 mesi.

IMPRESSIONI

Un vino dal colore rosso cerasa (ciliegia) dai riflessi rubino accesi e con note che ricordano il profumo di ciliegia e fragole fresche. Di gusto pieno, inizialmente delicato e rotondo, e successivamente forte e deciso, tipico delle uve Montepulciano.

La sua freschezza lo rende giovane e piacevole. Il suo tannino è equilibrato, con una piccola nota di asperità.

Si abbina a portate di carni bianche importanti, a crudo di pesce, alla brace o piatti più elaborati, con formaggi erborinati; ottimo anche con la pizza o come aperitivo.



NICOLA SANTOLERI, AZIENDA AGRICOLA TENUTA DI CROGNALETO

66016 Guardiagrele (CH) – Via Cavalieri, 20 – Tel. E Fax +39 0871 893301

www.nicolasantoleri.it - info.santoleri@yahoo.com