

AMARTI®
S E M P R E

CERASUOLO
D'ABRUZZO

Denominazione
di Origine Protetta



TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

Tipo di vino Cerasuolo D'Abruzzo

Uve Uva a bacca rossa

Tipo di terreno

Argilloso-limoso

Sistema di Allevamento

Pergola abruzzese e Cordone speronato

Vendemmia la raccolta viene effettuata manualmente dopo la meta' di settembre

Resa ettaro 80 q.li/ha

Vinificazione

La vinificazione avviene per macerazione breve, che è il metodo più usato e consiste nell'utilizzare solo uva rossa facendo macerare le vinacce e la buccia dalle 5 alle 12 ore, così che il vino prenderà un colore rosato anziché rosso. In Francia questo metodo viene detto Saignée mentre in Italia può anche essere chiamato salasso. Segue un affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi prima della commercializzazione

Caratteristiche

Il colore è rosa intenso con leggere sfumature color fragola. Al naso ha sentori di fragoline di bosco, melograno e ciliegia. Al palato è fresco, avvolgente e morbido.

Abbinamenti

Ideale come aperitivo e con il pesce crudo. Si abbina particolarmente a frittiture di mare; pasta con uova di pesce; carciofi fritti; carpaccio di pesce bianco; pasta con i ricci; salame di suino; zucca in agrodolce.

Temperatura di servizio 8° - 10°C

Gradazione alcolica 13,5% vol

Colour Cerasuolo D'Abruzzo

Soil Clay and silty

Traning System Espallier and Spurred Cordon

Harvest Manual harvest

in the second half of September

Yield 80 q.li/ha

Vinification

The black grapes are selected, gently crushed and pressed like in the red wine making and once the fermentation is under way the juice is drawn off after 5 to 12 hours depending on the depth of colour desired and the vintage characteristics. This method is called saignée in France and is better known as "salasso" in Italy. Ages in bottle for at least 2 months before release

Flavour Characteristics

Deep pink colour with light strawberry-colored shades. The nose has hints of red berry fruits like strawberries, pomegranate and raspberry; At the palate is fresh, enveloping, and balanced with a long pleasant finish

Food Pairing

Ideal as an aperitif or with raw fish and combines particularly well with fried seafood; pasta with fish eggs; fried artichokes; carpaccio of white fish; pasta with sea urchins; pork sausage; sweet and sour pumpkin. Meat: chicken breast, turkey breast, pork loin, cod, sturgeon, salmon, lobster, crab.

Vegetable dishes: peas, zucchini,

asparagus, white mushrooms

Service Temperature 8° - 10°C

Alcohol 13,5% vol

