

## Cerasuolo d'Abruzzo DOC Superiore Villa Gemma

### SCHEMA TECNICA

**Nome:** Villa Gemma – Cerasuolo d'Abruzzo DOC Superiore  
**Titolo alcolometrico:** 13.5%  
**Uve:** Montepulciano D'Abruzzo 100%  
**Prima annata di produzione:** 1986  
**Numero bottiglie prodotte:** 60.000 bottiglie  
**Comune di produzione e altimetria vigneto:** S. Martino s. Marrucina, 400 mt s.l.m. – Vigneti Cave e Schiavone  
**Tipo di terreno:** Argilloso - Mediamente calcareo  
**Resa per ettaro:** 80 q.li  
**Sistema di allevamento:** Guyot semplice  
**Esposizione del vigneto:** nord-est - est - sud-est  
**Densità di impianto:** 8.000 piante per ettaro  
**Età viti:** da 15 a 30 anni  
**Epoca della vendemmia:** seconda e terza decade di ottobre  
**Vinificazione:** diraspapigiatura seguita da contatto con le bucce in pressa a 4°C per 24/36 ore – fermentazione a bassa temperatura - stazionamento sulle fecce fini per 3 mesi fino all'imbottigliamento  
**Epoca di imbottigliamento:** Febbraio  
**Temperatura di servizio:** 10°-13°C

**SCHEMA ORGANOLETTICA**

**Limpidezza:** cristallino  
**Colore:** rosa cerasuolo intenso con riflessi violacei  
**Bouquet:** intenso, fruttato.  
**Sapore:** Secco, fresco, sapido e di volume, con sentori di amarena, melograno, ciliegia .

**ABBINAMENTI**

Spaghetti al pomodoro – chitarrina al ragù

