

# Cerasuolo d'Abruzzo DOP BIO

---



**Tipologia** Cerasuolo biologico  
**Comune di ubicazione dei vigneti** Tollo e provincia di Chieti  
**Uve** Montepulciano 100%  
**Altimetria s.l.m.** 120-150 metri  
**Tipologia di terreno** calcareo argilloso  
**Esposizione** sud, sud-ovest  
**Età delle viti** 15 anni circa  
**Densità di impianto ceppi/ettaro** 1.600 tendone e 4.000 filare  
**Resa per ettaro** 160-180 q  
**Forma di allevamento** tendone e filare a cordone speronato  
**Epoca di vendemmia** settembre  
Pressatura soffice delle uve , illimpidimento del mosto  
e fermentazione a temperatura controllata  
**Temperatura della fermentazione** 16°C  
**Fermentazione malolattica** no  
**Affinamento** circa 3 mesi sui lieviti in serbatoi di acciaio inox .  
**Gradazione alcolica** 13% vol **Estratto secco** 30 gr/l  
**Acidità totale** 6  
**Ph** 3,4 **Zuccheri residui** 3 gr/l  
**Colore** rosa tenue con riflessi violacei  
**Odore** fruttato, sentori di ciliegia, e sfumature minerali.  
**Sapore** di medio corpo, morbido sapido e vellutato nel finale.  
**Temperatura** 10°C  
**Abbinamenti** Antipasti , primi piatti saporiti di carne o pesce,  
secondi di pesce, arrostiti di carni bianche, formaggi freschi o semi stagionati.

---

**Category** Cerasuolo Organic  
**Location of vineyards**  
Tollo, province of Chieti  
**Grape variety** Montepulciano 100%  
**Altitude.** 120-150 m above sea level  
**Soil type** Limestone - clay mix  
**Age of vines** 15 years old  
**Cultivation system** Tendone and Row  
**Yield per hectare** 16/18 tonnes  
**Harvesting period** September  
**Method of maceration with skins** Destemming and soft pressing,  
setting on the must and fermentation at controlled temperature  
in stainless steel tanks  
**Fermentation temperature** 16°C  
**Malo-lactic fermentation** No  
**Ageing process** 3 months in stainless steel tanks on yeasts  
**Alcohol content** 13% by volume  
**Solid residue** 30 g/l  
**Total acidity** 6 g/l  
**Ph factor** 3,4 **Sugar content** 3 g/l  
**Colour** Light pink with hints of violet  
**Bouquet** Fruity, with scent of cherry and elegant mineral notes  
**Taste** Medium bodied, soft, full-flavoured  
**Serving Temperature** 10°C  
**Food to serve with** Starters, tasty first fish or meat dishes, roast white meat dishes, fresh or semimature cheeses

---