



TENUTA SECOLO IX



Cerasuolo d'Abruzzo DOP

Di color ciliegia brillante presenta profumo di ciliegia e rosa, appena vanigliato.

Al gusto risulta fresco e sapido, di buona consistenza.

Scheda Tecnica

Vitigni: Montepulciano

Denominazione: Cerasuolo d'Abruzzo DOP

Zona vitivinicola: Castiglione a Casauria – Pescara – Abruzzo

Vigneti: Tocco

Terreni: argillosi-calcarei

Anno d'impianto: 2009

Altitudine: 220 m s.l.m.

Esposizione dei vigneti: Sud

Sistema di allevamento: contropalliera

Tipo di potatura: Guyot

Densità di ceppi per ettaro: 4000

Resa di uva per ettaro: 100 quintali

Epoca di vendemmia: Terza decade Settembre 2017

Andamento climatico stagionale: la primavera è stata fresca, appena piovosa, l'estate lunga e calda, l'autunno di nuovo piuttosto fresco; nelle uve si è concentrata una decisa freschezza.

Fermentazione: in acciaio con lieviti selezionati a 16 °C.

Affinamento: 90 % acciaio, 10% barrique per 6 mesi.

Dati analitici: alcol 12,5 % vol – zuccheri 2 g/l – acidità totale 6,2 g/l – pH 3,20

Abbinamenti

Si abbinia perfettamente con il brodetto di pesce, in generale con guazzetti e preparazioni di mare in umido; accompagna molto bene taglieri di salumi, carni bianche in umido e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio

10-12 °C



QUARANTASEI SRL · CANTINA: CONTRADA VICENNE, 5/A · 65020 CASTIGLIONE A CASAURIA (PESCARA) · ITALIA

TEL. +39 085 7998193 · FAX +39 085 7992894 · INFO@TENUTASECOLOIX.IT · WWW.TENUTASECOLOIX.IT

SEDE LEGALE: VIA RAIALE 110 BIS · 65128 PESCARA · ITALIA · C.F. / P.I.: 02024630689 · N. REA PE - 147537 · CAP. SOC. € 10.000 I.V.