

TENUTA
SECOLO IX



*Cerasuolo
d'Abruzzo Doc
2023*

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC 2023

Uve

Montepulciano.

Zona di produzione

Tocco da Casauria.

Tipologia di terreno

Terreno franco-argilloso
mediamente sciolto.

Sistema di allevamento

Controspalliera con potatura
Guyot.

Andamento climatico dell'annata

Annata difficile a causa della
peronospora, molto umida in
primavera e poi decisamente
asciutta durante l'estate.
Nonostante questi due eccessi,
i vini risultano essere piuttosto
equilibrati.

Fermentazione alcolica

Dopo diraspapigiatura, il mosto
resta a contatto con le bucce per
qualche ora. Successivamente,
dopo la pressatura soffice,
il mosto fiore viene illimpidito
per decantazione statica a freddo.
La fermentazione alcolica
è svolta con lieviti selezionati
alla temperatura di 16-18 °C.

Fermentazione malolattica

La fermentazione malolattica
è svolta parzialmente.

Affinamento

In acciaio, per 6 mesi.

Grado alcolico

13% vol

Abbinamenti

Ampia la possibilità di
abbinamento per questa etichetta,
dal classico plateau di salumi tipici,
ad una vasta gamma di fritti, fino
ad osare con un succulento supplì.
Degno sodalizio con tutto
il mondo dei potage classici
autunnali, delle minestre
e delle zuppe tipiche della nostra
terra. Ben si lega con primi piatti
con salsa di pomodoro. Per
l'abbinamento dei piatti
di mezzo assolutamente
consigliato con "Pipindune e ove"
(Uova e Peperoni), per trovare
un degno compagno di viaggio
con gli immancabili Arrostitini
abruzzesi. Essere versatile,
identitario e testardo vuol dire
essere Abruzzese.