

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC SUPERIORE

100% Montepulciano



NOME: Casanova
TIPOLOGIA: Rosato
UVE: 100% Montepulciano
DOC/DOCG: Cerasuolo d'Abruzzo DOC Superiore
ZONA DI PRODUZIONE: Contrada torri, Torano Nuovo (TE)
ALTITUDINE DEL VIGNETO: 250 m s.l.m
TIPOLOGIA DEL TERRENO: calcareo pietroso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO E POTATURA: Filare a cortina semplice con cordone speronato
DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 3.500-3.700 ceppi per ettaro
RESA PER ETTARO: 80-90 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA: Inizi di Ottobre
RACCOLTA: manuale con selezione dei grappoli

VINIFICAZIONE: pigiadiraspatura e pressatura soffice, decantazione statica del mosto a 8° C per 24 ore
FERMENTAZIONE: in binaco in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 16-18° C
EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: Marzo successivo
GRADAZIONE ALCOLICA: 14%
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso cerasuolo. Profumo intenso fruttato e floreale con sentori di ciliegia. Sapore fresco, intenso, persistente e fine
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12° C
ABBINAMENTI: Salumi, zuppa di pesce, carni bianche, formaggi semi-stagionati, funghi, pizza



CERASUOLO D'ABRUZZO DOC SUPERIORE

100% Montepulciano



NAME: Casanova
TYPE: Rosato
GRAPE VARIETY: 100% Montepulciano
DOC/DOCG: Cerasuolo d'Abruzzo DOC Superiore
LOCATION: Contrada torri, Torano Nuovo (TE)
ALTITUDE OF THE VINEYARD: 250 meters above sea level
SOIL: calcareous stony
TRAINING AND PRUNING METHODS: single curtain – spurred cordon
VINE DENSITY: 3.700-4.000 plants per hectare
YIELD PER HECTAR: 80-90 quintals
HARVEST TIME: beginning of october
HARVEST: manual harvest with selection of the grapes

VINIFICATION: destemming, soft pressing, static decanting of the must at a temperature of 8°C for 24 hours
FERMENTATION: in stainless steel at a controlled temperature of 16-18°C
BOTTLING PERIOD: March
ALCOHOL CONTENT: 14%
SENSORY CHARACTERISTICS: cherry red colour . Intense, fine, fruity and floral bouquet with hint of cherry and red rose. Fresh, balanced, intense and persistent flavour
Temperature: best served at a temperature of 10/12°C
FOOD PAIRINGS: salami, “brodetto” (fish soup), white meat, semi-mature cheeses, mushrooms, pizza

