



## THOMAS

### Cerasuolo d'Abruzzo DOC

#### BIOLOGISCHER und VEGANER WEIN



<b>Trauben</b>	Montepulciano
<b>Alkoholgehalt</b>	13% vol
<b>Erzeugungsgebiet</b>	Casalbordino (Chieti)
<b>Boden</b>	Mittlere Körnung, kiesig
<b>Erziehungsformen</b>	Abruzzische Pergola, die ein kühleres Mikroklima für die Trauben gewährleistet; 1600 Pflanzen/Hektar
<b>Ertrag</b>	120 Doppelzentner/Hektar
<b>Höhenlage</b>	200 m ü.d.M. (hügelige Landschaft)
<b>Lese</b>	Von Hand, im ersten Oktoberdrittel
<b>Vinifikation</b>	Die Lese der Montepulciano-Trauben, die für die Herstellung des Cerasuolo bestimmt sind, erfolgt, sobald sie reif sind, um dem Wein mehr Frische zu verleihen. Die Trauben werden zunächst weiß vinifiziert. Die Rosé-Farbe wird durch die anschließende Zugabe der Schalen für einen Zeitraum erreicht, der direkt proportional zur gewünschten Farbintensität ist. Die Gärung erfolgt mit ausgewählten Hefen, die von der Flora des Apennins stammen.
<b>Reifung</b>	4 Monate in Stahlbehältern
<b>Ausbau</b>	1 Monat in der Flasche
<b>Farbe</b>	Brillantes Rot, kirschrosa
<b>Duft</b>	Intensiv und umschmeichelnd, kleine rote Früchte
<b>Geschmack</b>	Frisch und ausgewogen
<b>Kombinationen mit folgenden Speisen</b>	Vorspeisen, Fisch und leichte Gerichte
<b>Serviertemperatur</b>	8-10 °C
<b>Lagerung</b>	An einem kühlen und lichtgeschützten Ort bei einer Temperatur von 12-14 °C