



THOMAS

Cerasuolo d'Abruzzo DOC

VINO BIOLOGICO e VEGANO



Uve	Montepulciano
Alcool	13% vol
Zona di produzione	Casalbordino (Chieti)
Terreno	Di medio impasto, ghiaioso
Forme di allevamento	Pergola abruzzese, che garantisce un microclima più fresco ai grappoli; 1600 piante/ettaro
Resa	120 quintali/ettaro
Altitudine	200 m.s.l.m. (zona collinare)
Vendemmia	Manuale, nella prima decade di ottobre
Vinificazione	Le uve di Montepulciano destinate alla produzione del cerasuolo vengono vendemmiate non appena mature per garantire al vino una maggior freschezza. La tecnica di produzione è peculiare, e prevede che le uve vengano inizialmente vinificate in bianco; il colore rosato viene dato dalla successiva aggiunta delle bucce per un tempo direttamente proporzionale all'intensità di colore desiderata. La fermentazione avviene ad opera di lieviti selezionati, provenienti dalla flora degli Appennini.
Maturazione	4 mesi in vasche d'acciaio
Affinamento	1 mese in bottiglia
Colore	Rosso brillante, cerasuolo
Profumo	Intenso e avvolgente di piccoli frutti rossi
Sapore	Fresco ed equilibrato
Abbinamenti	Antipasti, pesce e piatti leggeri
Temperatura di servizio	8-10°C
Conservazione	In luogo fresco, al riparo dalla luce, ad una temperatura di 12-14°C