



Cerasuolo d'Abruzzo 2018

Cantina: Nic Tartaglia

Denominazione: Cerasuolo d'Abruzzo Doc

Tipologia: Rosato

Regione: Abruzzo

Vitigni: 100% Montepulciano D'Abruzzo

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Cerasuolo d'Abruzzo Doc

Annata: 2018

Grado Alcolico: 14.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Affinamento: 3 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Carni Bianche, Pesce, Pizza

Bottiglie prodotte: 3000

Invecchiamento: fino al 2019

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il cerasuolo d'Abruzzo Doc dell'azienda di Nic Tartaglia, ricavato al 100% da uve di montepulciano d'Abruzzo, viene coltivato con la tipica forma d'allevamento della pergola abruzzese. Il vigneto ha 21 anni e la densità d'impianto è di 1600 ceppi per ettaro, si trova a circa 300 metri sul livello del mare sulle colline pescaresi ed è caratterizzato da una esposizione e ventilazione ottimale per il montepulciano. Per mantenere l'acidità degna di un buon rosato, la raccolta viene effettuata a fine settembre. Dopo la raccolta si passa ad una pressatura soffice ed ad una chiarifica statica. La fermentazione a basse temperature dura 30 giorni a cui segue un affinamento di pochi mesi in acciaio.

Note di degustazione

Il cerasuolo di Nic Tartaglia è di un bel rosato brillante, di media intensità. All'olfatto sentori di frutti di bosco, fragoline in particolare, sono complessati dagli aromi fruttati di pesca ed amarena che si riconfermano in bocca. Morbido, fresco, intenso ed armonico si adattano perfettamente a tutte le portate di pesce ma anche a piatti non troppo elaborati, come carni bianche alla griglia e verdure. Perfetto con la pizza.