

CANTINE MUCCI S.r.l.

C.da Vallone di Nanni, 65
66020 Torino di Sangro Chieti Abruzzo ITALY
Tel +39 (0)87 3913366 Fax+39 (0)87 3912797
www.cantinemucci.com info@cantinemucci.com



Valentino

Uve	100% Montepulciano
Zona di produzione	Torino di Sangro
Esposizione ed altitudine	Altitudine 180 mt s.l.m.
Tipologia del terreno	Scuro di medio impasto
Sistema di allevamento	Tendone mt. 2,50 x 2,50 a tralcio rinnovato
Densità dell'impianto	1600 ceppi per ettaro
Epoca di raccolta	Dal 5 al 10 ottobre (dato variabile)
Fermentazione	Inoculo con lieviti selezionati, contatto con la buccia a bassa temperatura per alcune ore. Temperatura di fermentazione 16°C, durata di fermentazione 11 gg. di cui 2 gg a 18°C; a fine fermentazione travaso e solfitazione.
Affinamento	In serbatoio di acciaio inox con protezione di gas inerte, chiarifica ed imbottigliamento.
Dati analitici	Contenuto zuccherino: 19 Babo; Alcool 12,5 %; Acidità totale 6,20; pH 3,40; Zuccheri 3 gr/lt.
Caratteristiche organolettiche	Colore rosa ciliegia tenue, profumo tipico, persistente, gusto pieno, rotondo e morbido.
Abbinamento gastronomico	Si serve ad una temperatura di 10 °C in abbinamento con piatti freschi e leggeri, oppure a 14°C in abbinamento a primi piatti saporiti, carni bianche e pesce alla griglia.

Cerasuolo d'Abruzzo DOP



ITALIA
ABRUZZO