

Valentino

Cerasuolo d'Abruzzo DOC



CANTINE MUCCI

Uve	100% Montepulciano
Zona di Produzione	Torino di Sangro
Esposizione e Altitudine	Nord-ovest; 180 metri s.l.m.
Tipologia di Terreno	Scuro di medio impasto
Sistema di Allevamento	Pergola abruzzese 2,50m x 2,50m, tralcio rinnovato
Densità dell'Impianto	1600 ceppi per ettaro
Epoca di Raccolta	Dal 1 al 10 ottobre (dato variabile)
Macerazione	Pigiatura e macerazione con le bucce a bassa temperatura per alcune ore
Fermentazione	Pressatura e illimpidimento del mosto; inoculo con lieviti selezionati; durata di 11 giorni, di cui 2 giorni a 18°C e gli altri a 16°C; a fine fermentazione, travaso e solfitazione
Affinamento	In serbatoio di acciaio inox con protezione di gas inerte; chiarifica e imbottigliamento
Dati Analitici	Contenuto zuccherino 19 Babo; alcool 12,5%; acidità totale 6,20; pH 3,40; zuccheri 3 gr/l
Caratteristiche Organolettiche	Colore rosa ciliegia; note fruttate di lampone, ciliegia e melograno; note floreali di geranio e fresa; fresco e sapido, persistente, morbido ed equilibrato
Abbinamento Gastronomico	Si accompagna con piatti freschi e leggeri, oppure a risotti, carni bianche e pesce alla griglia. Ottimo anche come aperitivo. Servire a 12°C

