

# Valentino

## Cerasuolo d'Abruzzo DOC



CANTINE MUCCI

<b>Uve</b>	100% Montepulciano
<b>Zona di Produzione</b>	Torino di Sangro
<b>Esposizione e Altitudine</b>	Nord-ovest; 180 metri s.l.m.
<b>Tipologia di Terreno</b>	Scuro di medio impasto
<b>Sistema di Allevamento</b>	Pergola abruzzese 2,50m x 2,50m, tralcio rinnovato
<b>Densità dell'Impianto</b>	1600 ceppi per ettaro
<b>Epoca di Raccolta</b>	Dal 1 al 10 ottobre (dato variabile)
<b>Macerazione</b>	Pigiatura e macerazione con le bucce a bassa temperatura per alcune ore
<b>Fermentazione</b>	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
<b>Affinamento</b>	In serbatoio di acciaio inox con protezione di gas inerte; chiarifica e imbottigliamento
<b>Dati Analitici</b>	Contenuto zuccherino 19 Babo; alcool 13%; acidità totale 6,20; pH 3,40; zuccheri 3 gr/l
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>	Colore rosa ciliegia; note fruttate di lampone, ciliegia e melograno; note floreali di geranio e fresa; fresco e sapido, persistente, morbido ed equilibrato
<b>Abbinamento Gastronomico</b>	Si accompagna con piatti freschi e leggeri, oppure a risotti, carni bianche e pesce alla griglia. Ottimo anche come aperitivo. Servire a 12°C

