



**PROPE**  
Cerasuolo d'Abruzzo DOC

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneti siti a Controguerra.

**VITIGNO:** Montepulciano 100%.

**ALTIMETRIA MEDIA:** 250-300 metri s.l.m.

**TERRENO:** Medio Impasto ricco di scheletro.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone Speronato.

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 5.000 ceppi per ettaro.

**RESA PER ETTARO:** 80 q.li di uva circa.

**VENDEMMIA:** Le uve appositamente selezionate per la vinificazione in rosato vengono raccolte nella prima decade di settembre.

**FERMENTAZIONE:** Le uve vengono diraspate e convogliate in pressa, tutto l'ambiente viene inertizzato con neve carbonica per preservare i profumi primari, segue una breve crio-macerazione di circa 6 ore per la massima estrazione di profumi. La fermentazione avviene ad una temperatura di 14/15 C. Al termine il vino sosta per qualche mese sulle fecce fini per incrementarne la struttura.\*



**VISTA**

Rosa brillante acceso.



**OLFATTO**

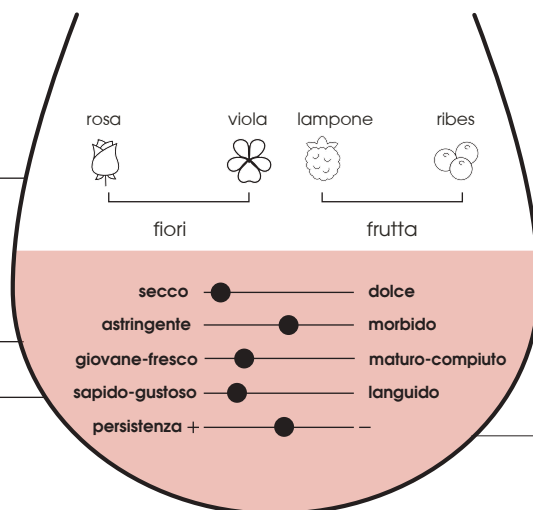
Floreale con sentori di rosa e viola, note di piccoli frutti rossi, ribes e lampone.



**GUSTO**

Sapido, con la vinosità piena ed avvolgente tipica del Montepulciano. Buona la struttura e la persistenza. Il finale richiama le delicate note floreali e fruttate.

\*contiene solfiti



© 2018 Kyyes Srls - Tutti i diritti riservati. All right reserved