



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

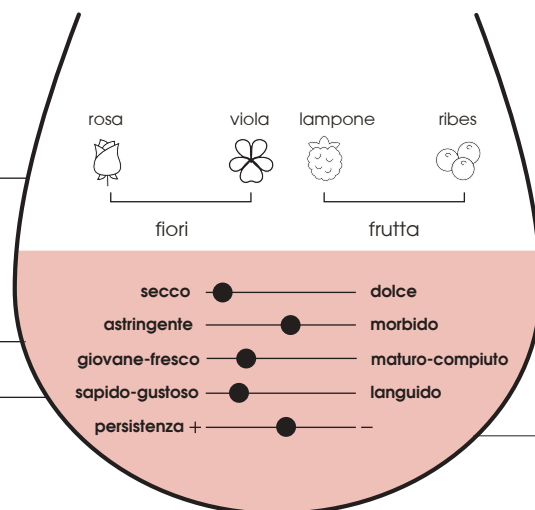
Floreale con sentori di rosa e viola, note di piccoli frutti rossi, ribes e lampone.



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 Kyos Srls - Tutti i diritti riservati. All right reserved

1/03/2019



PROPE

Cerasuolo d'Abruzzo DOC

PRODUCTION AREA: Company owned vineyards located in Controguerra.

VARIETY: Montepulciano 100%.

ALTITUDE: 250-300 m a.s.l.

SOIL: Medium-textured with abundant gravel.

TRAINING SYSTEM: Cordon-trained and spur pruned.

DENSITY: 5000 plants per hectare.

YIELD PER HECTARE: 80 quintals approx.

HARVEST: Specifically selected grapes for Rosé vinification are picked during the first 10 days of September.

VINIFICATION: Once in the cellar, the grapes are destemmed and conveyed to the press. The entire environment is inactivated with carbon dioxide snow so as not to lose the primary aromas. Then a brief cold maceration for approximately 6 hours is carried out, allowing the maximum extraction of the aromas. The fermentation takes place at a temperature of approximately 14/15 °C. After the fermentation, the wine is kept for some months on fine lees to increase the structure.*



SIGHT

Intense bright pink.



SMELL

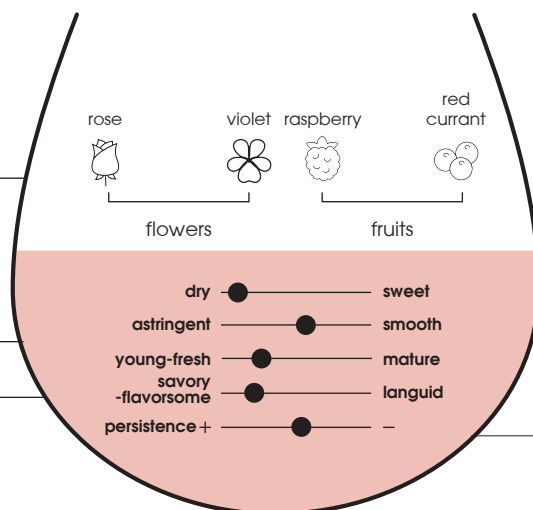
Floral scents of rose and violet blossoms with nuances of small red fruit, red currant and raspberry.



TASTE

Savory, rounded mouthfeel typical of the Montepulciano grape variety. Lingering with a good structure. The finish recalls the delicate floral and fruity nuances.

*contains sulphites



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

1/03/2019



PROPE Cerasuolo d'Abruzzo DOC

ANBAUGEBIET: Weinberge in Controguerra.

TRAUBENMISCHUNG: 100% Montepulciano.

DURCHSCHNITTliche HÖHENLAGE: 250-300 m ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT: Mittlere Mischung, sehr sandig.

REBERZIEHUNG: Spanndraht.

ANPFLANZUNGSDICHTE: 5.000 Stöcke pro Hektar.

ERTRAG PRO HEKTAR: ca. 80 Doppelzentner Trauben.

LESE: Die speziell für die Weinherstellung des Rosé ausgewählten Trauben werden in den ersten zehn Septembertagen geerntet.

FERMENTATION: Nach dem Abbeeren werden die Trauben in die Presse befördert. Die gesamte Umgebung wird mit Kohlenstoffschnee inertisiert, sodass die primären Duftstoffe nicht verloren gehen, gefolgt von einer kurzen Kältégärung für etwa 6 Stunden, was die maximale Extraktion von Duftstoffen ermöglicht. Die Fermentation erfolgt bei einer Temperatur von etwa 14/15 ° C. Nach der Gärung wird der Wein einige Monate auf der Feinhefe gehalten, um seine Struktur zu erhöhen.*



FARBE

Leuchtend intensives Rosa .



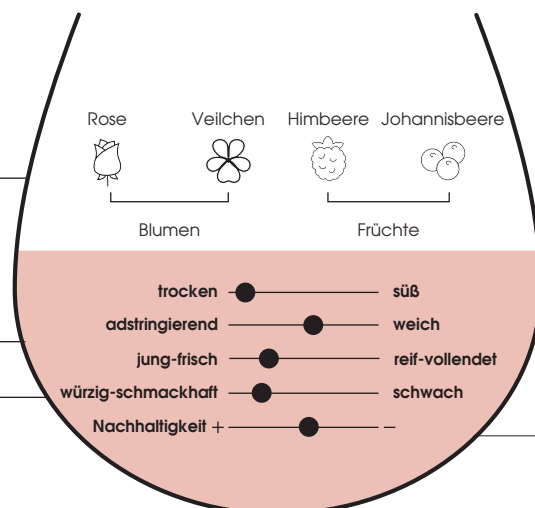
DUFT

Blumig, mit Anzeichen von Rose und Veilchen, Noten von kleinen, roten Früchten, Johannisbeere und Himbeere.



GESCHMACK

Würzig, mit der vollen und einhüllenden Weinart, typisch für den Montepulciano. Gute Struktur und Nachhaltigkeit. Im Abschluss erinnert er an delikate blumige und fruchtige Noten.



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

*enthält sulfite

1/03/2019