

DUCHI DI CASTELLUCCIO

Scheda Tecnica

“Duchi di Castelluccio”

Cerasuolo d'Abruzzo

Denominazione di Origine Controllata

Tipologia: Vino Rosato Biologico

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo 100% - Cerasuolo DOC - uve da agricoltura Biologica

Esposizione: Sud, Sud Est.

Altitudine: 280 m. slm.

Sistema di allevamento: Filare a cordone speronato e pergola abruzzese.

Densità (viti per ettaro): Filare a cordone speronato: 4000, pergola: 1800.

Produzione media per ettaro: 85 qli

Vendemmia: prima settimana di Settembre

Vinificazione affinamento: Solo acciaio

Gradazione alcolica: 13

Bottiglia: 75 cl

Bottiglie per cartone: 12

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosato tenue con brillanti sfumature violacee.

Olfatto: Intensi profumi fruttati si fondono con delicate note floreali e nuances di banana, cera d'api e crema pasticcera.

Gusto: Di buona struttura è avvolgente, morbido e di buona persistenza.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo compagno di tutta la cucina marinara, si sposa egregiamente con antipasti, primi e secondi piatti delicati a base di carne.

Temperatura di servizio: 12° C.

