

CERASUOLO D'ABRUZZO Colli Aprutini FEUDO DI MORRO

Denominazione di Origine Controllata

PRODUCT OF ITALY / PRODOTTO IN ITALIA

Net. Cont. 750 ml

Vintage/Annata: as per availability



Grapes: Montepulciano d'Abruzzo 100%

Harvest, Vinification and Refinement: Collection of the grapes beginning October. Soft crushing is followed by cold maceration for about 24 hours at 10 °C. After the soft pressing, the must is left to decant for 36 hours, before being poured and fermented at a controlled temperature of 18°C. The wine rests on the fine lees for a couple of months before bottling. It follows a short refinement in the bottle.

Tasting Notes: The color is bright cherry pink. The nose presents elegant aromas of fresh red fruit (raspberry, wild strawberries, pomegranate, cherry,) and subtle floral nuances in a delicately spiced background. The palate is fresh, savory and persistent with minerality and lingering hint of almond.

Food Pairing: Ideal with fish soups, grilled fish, spaghetti with tomato and basil, charcuterie, roasted white meats and medium-aged cheeses. Perfect pairings with cumin or spicy dishes, thanks to a good acidity and soft tannins. Great as an aperitif.

Suggested Serving temperature: 10°-12° C.

Uvaggio: Montepulciano d'Abruzzo 100%

Vendemmia, Vinificazione e Affinamento: Raccolta delle uve inizi Ottobre. Alla pigiatura soffice, segue la macerazione a freddo per circa 24 ore a 10°C. Dopo la pressatura soffice, il mosto viene lasciato a decantare per 36 ore, prima di essere travasato e messo a fermentare alla temperatura di 18°C. Il vino, dopo un paio di mesi di conservazione sulle fecce fini, viene travasato per poi essere imbottigliato; segue affinamento in bottiglia.

Note degustative: Il colore è rosa ciliegia vivo. Al naso presenta profumi eleganti di frutta rossa fresca (lampone, fragoline di bosco, melograno, ciliegia,) e sottili sfumature floreali, in un sottofondo delicatamente speziato. Al palato si presenta consistente, dotato di una bella freschezza, sapido e persistente; nel finale di bocca presenta tannini fini e setosi, con chiusura minerale e retrogusto gradevolmente mandorlato.

Abbinamenti: Ideale con zuppe di pesce, pesce alla griglia, spaghetti al pomodoro e basilico, salumi delicati, carni bianche arrosto e formaggi di media stagionatura. Si abbina bene a piatti a base di cumino o comunque speziati, grazie ad una buona acidità e ai soffici tannini. Gradevole come aperitivo.

Temperatura di servizio suggerita: 10°-12° C.