



PESOLILLO
TENUTA AGRICOLA

Terre di Chieti Cerasuolo d'Abruzzo DOC Superiore

Vino biologico



Ottimo come aperitivo, si accompagna a delicati finger food, a base di crudités di pesce, primi mediterranei, pesce alla brace e formaggi semi- stagionati.



13,5%



10-12 °C



100% Montepulciano

Il Cerasuolo nasce come DOC nel 1968. Da allora è testimone della versatilità del vitigno Montepulciano, capace di dare origine a grandi rossi ma anche a un vino dal fascino inconfondibile come il Cerasuolo. I vigneti sono coltivati sul versante sud-est del colle antistante il mare Adriatico. La forma di allevamento è a pergola doppia per garantire ai grappoli una delicata esposizione al sole e una costante esposizione delle uve alle brezze marine. Così si preservano naturalmente l'aromaticità e la freschezza fruttata delle uve che arrivano nel calice attraverso un'attenta vinificazione.

Vinificazione

Tutte le uve vengono raccolte a mano intorno alla metà di settembre; poi pigiate e diraspate e, dopo raffreddamento a 14-15 °C, il pigiato rimane in pressa per 8-10 ore per una fase di "macerazione a freddo" per estrarre i suoi inconfondibili colore e aroma. Successivamente a pressatura soffice, il mosto viene ulteriormente raffreddato e sottoposto a decantazione statica a 10-12 °C per 48 ore. Il mosto così ottenuto viene fermentato a temperatura controllata di 16-18 °C, a cui segue un affinamento in acciaio sui lieviti per altri 4 mesi prima di essere preparato per l'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche

Caratteristico colore di "cerasa", rosso rubino intenso e brillante con sfumature quasi violacee da ricordare il colore di una ciliegia matura. Al naso si manifesta con eleganti note di frutta rossa (ciliegia, lampone, mora e melograno) con lievi note floreali che ricordano il geranio e il garofano. Al gusto si caratterizza per una piacevole viscosità e delicata struttura con un finale che richiama la fragranza dei frutti di bosco.

www.pesolillo.it

