



CERASUOLO D'ABRUZZO

Suffonte

2020

VITICOLTURA

Nome vigneto Suffonte e Fontuccia
Suolo argilloso e breccioso
Esposizione dei filari esposti ad est
Altitudine 300 m
Vitigno uva da vino montepulciano d'Abruzzo
Forma di allevamento coltivazione a filoni bassi (m 1,80) e potatura corta
Età media delle viti 20 anni
Densità d'impianto (ceppi/ha) 3000 piante/ha
Produzione per ceppo (kg/pianta) 2kg/pianta
Produzione per ettaro (q/ha) 80q/ha
Trattamenti concimazione tramite semina e sovescio del favino annuale, solfato di rame e zolfo bagnabile (maggio-luglio: 8 trattamenti annuali)
Fertilizzanti no
Data inizio vendemmia metà ottobre
Modalità di vendemmia manuale in cassetta
Utilizzo di uve acquistate da terzi no
Certificazioni solo certificazione DOC e autocertificazione naturale

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Titolo alcolometrico 14,53
Acidità (g/l) 5,90
Anidride solforosa libera (mg/l all'imbottigliamento) 4
Anidride solforosa totale (mg/l all'imbottigliamento) 50

Descrizione organolettica e libera Il mio vino è sapidità con profumo vinoso persistente.

ENOLOGIA

Modalità di diraspatura e pigiatura meccanica
Modalità di pressatura torchio (1 meccanico e 1 idraulico)
Vinificatori in acciaio
Macerazione totale assenza di bucce
Anidride solforosa e/o acido ascorbico 8 gr/quintale di metabisolfito di potassio in polvere dopo la fermentazione
Utilizzo di lieviti selezionati assolutamente no
Metodologia di stabilizzazione: Filtraggi no **Chiarifiche** no
Eventuale affinamento in acciaio 12 mesi
Eventuale affinamento in botte o barrique no
Eventuale affinamento in bottiglia no
Eventuali correzioni no
Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato no
Utilizzo di concentratore no
Pratiche di "salasso" no
Resa uva/vino 70%
Numero di bottiglie prodotte 3300
Tipologia bottiglia borgognotta scura
Tappo in sughero pezzo unico
Destinazione delle vinacce smaltimento in campagna secondo legge
Produzione di grappe o distillati no

PREZZO SORGENTE

Relativo alla bottiglia (IVA inc.) €18,00