



Elisio

Cerasuolo d'Abruzzo

denominazione d'origine controllata

il Vino

Uvaggio:	Montepulciano 100%
Nome prodotto:	Elisio
Colore:	Rosato
Denominazione:	Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.
Tipologia:	Tranquillo, secco, da vitigno autoctono
Gradazione alcolica:	13,5 %vol
Acidità totale:	5,40 g/l

il Vigneto

Vitigno:	Montepulciano
Vigneto:	Cordone Speronato
Densità d'impianto:	5.000 ceppi per ettaro
Età vigneto	20 anni
Resa per ettaro:	10.000 Kg per ettaro
Zona di produzione:	Lanciano (CH) - Abruzzo
Altitudine:	200 metri sul livello del mare

la Vinificazione

Periodo raccolta:	Ultima decade di Ottobre
Tecnica:	Pressatura soffice, macerazione breve e salasso
Fermentazione:	Temperatura controllata 18 °C
Durata fermentazione:	20 giorni
Malolattica:	In post fermentazione alcolica
Affinamento:	Acciaio
Imbottigliamento:	Gennaio successivo al la vendemmia

note di Degustazione

Aspetto:	Rosso tipico della ciliegia, mediamente intenso
Olfatto:	Sentori di frutti rossi , amarena
Palato:	Fresco, delicato, armonico
Servizio:	12 °C
Abbinamenti:	Piatti tipici abruzzesi, maccheroni alla chitarra, agnello alla brace e formaggi poco stagionati.