



### **CASALE SAN BIASE**

#### ***Cerasuolo d'Abruzzo d.o.c.***

**Tipo di vino:** rosato.

**Uve:** : 100% Montepulciano D'Abruzzo.

**Zone di produzione:** colline Vastesi.

**Caratteristiche dei terreni:** i nostri terreni presentano un caratteristico medio impasto, con predominanza a volte argillosa e a volte calcarea.

I terreni hanno tutti esposizione a Sud, Sud-Est, e altitudine si aggira intorno ai 200 m. s.l.m. La vicinanza con il mare fa sì che il microclima delle nostre colline sia quello ottimale per la maturazione delle uve.

**Sistema di allevamento:** pergola abruzzese e G.D.C.

**Densità ceppi/ha:** densità media 3500

**Resa ettolitri di vino per ettaro:** mediamente 65

**Epoca di vendemmia:** dalla terza decade di Settembre alla seconda decade di Ottobre a seconda dell'annata.

**Vinificazione:** alla vendemmia, rigorosamente eseguita a mano per scegliere i grappoli migliori, segue la pigia-diraspatura delle uve con successiva pressatura soffice. Il mosto ottenuto, viene avviato alla fermentazione a temperatura controllata, a cui seguiranno processi di affinamento e stabilizzazione tartarica a freddo. Affinamento per un paio di mesi in acciaio inox e imbottigliamento.

**Fermentazione:** in serbatoi di acciaio inox.

**Vista:** ha colore rosato brillante, con riflessi di ciliegia.

**Olfatto:** intenso, dai profumi fruttati spiccano sentori di ciliegia e fragola e petunia.

**Gusto:** equilibrato, la dolcezza è ben supportata dall'acidità, retrogusto persistente ed aromatico.

**Gradazione Alcolica:** 12,5% Vol

**Temperatura ottimale di servizio:** 10/12°C

**Abbinamenti:** è ideale su primi piatti di ogni genere, carni bianche, zuppe di pesce, e formaggi semi-stagionati, abbinandosi molto bene anche ad una più moderna e semplice pizza.

