

CITRA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERASUOLO D.O.C.



CITRA

CITRA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERASUOLO D.O.C.

CITRA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERASUOLO D.O.C.

Tipo di vino: Rosato.

Zone di produzione: colline della provincia di Chieti.

Uve: 100% Montepulciano.

Composizione dei terreni: medio impasto tendente al calcareo-argilloso, avvolti da condizioni microclimatiche che variano dal pede-montano del Monte Majella alle dolci colline, fino a giungere all'alta fascia della costa adriatica.

Altimetria: 110-280 m. s.l.m.

Esposizione: Est, Sud-Est.

Sistema di allevamento: filare a cordone speronato e pergola abruzzese.

Resa ettoltri di vino per ettaro: 80.

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre.

Vinificazione: il mosto ottenuto da spremitura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura (crio-macerazione), viene fermentato a temperatura controllata.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox.

Colore: rosa ciliegia, vivace con piacevoli sfumature violacee.

Odore: intensamente fruttato: note di "cerasa" e fragola, si coniugano con mandorla e marasca.

Sapore: armonioso, fresco, sapido e fragrante.

Gradazione Alcolica: 12,0% Vol.

Temperatura di servizio: 10/12 °C.

Abbinamenti: primi piatti, ottimo con zuppe di pesce, carni bianche, salumi e formaggi semi-stagionati, si abbina bene con la pizza ed i crostacei.

CITRA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERASUOLO D.O.C.

Wine category: Rosé.

Location of vineyards: Hills of the Province of Chieti.

Grapes: 100% Montepulciano.

Soil composition: Medium mixture tending to be calcareous-clayey, in microclimatic conditions varying from the foothills of the Majella mountain, to the sweet hills on the high side of the Adriatic Coast.

Altitude: 110-280 m above sea level.

Exposure: South, South-East.

Cultivation system: Runner system and Abruzzo trellis.

Yield (hectolitres per hectare): 80.

Harvesting period: First decade of October.

Vinification: Must obtained by gently pressing the grapes and keeping them in contact for a short period with the skins at low temperatures (cold maceration) and then it is fermented at a controlled temperature.

Refinement: In stainless steel tanks.

Colour: Cherry rose, bright with pleasant violet nuances.

Bouquet: Intensely fruity, notes of "cerasa" and strawberry combining with almond and mulberry.

Taste: Harmonic, fresh, sapid and fragrant.

Alcohol content: 12,0% Vol.

Service temperature: 10/12 °C.

Food pairing: Main courses, ideal with fish soups, white meat, cold cuts and half seasoned cheeses, it matches well with pizza and crustaceans.

CITRA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERASUOLO D.O.C.

Weinart: Rosig.

Produktionsgebiet: Hügel der Provinz von Chieti.

Traubensorten: 100% Montepulciano.

Bodentypologie: Zum kalk-tonhaltigem Boden neigendes mittleres Kneten in mikroklmatischen Bedingungen, die aus dem Piedmont vom Berg Majella bis zu den süßen Hügeln und dem hohen Gebiet von der Adriaktiste ändern.

Höhe ü.d.M.: 110-280 m ü.d.M.

Lage: Ost, Süd-Ost.

Zuchtart: beide Ausläufersystem und Weinlaube aus Abruzzen.

Traubenertrag (Hektoliter pro Hektar): 80.

Weinertezeit: Erste Dekade von Oktober.

Weinbereitung: Nach weicher Traubenpressung bleibt der Most bei niedriger Temperatur in kurzem Kontakt mit Schalen (kalte Kelterung) und wird nachher bei kontrollierter Temperatur gegärt.

Verfeinerung: In Tanks aus Edelstahl.

Farbe: kirschenrosig, witzig mit angenehmen veilchenblauen Nuancen.

Bukett: heftig fruchtig, mit Düften von „cerasa“ und Erdbeere, die mit Mandel und Brombeere kombinieren.

Geschmack: harmonisch, frisch, schmackhaft und wohlriechend.

Alkoholgehalt: 12,0% Vol.

Diensttemperatur: 12/14 °C.

Gastronomische Vereinigung: Hauptgerichte. Ausgezeichnet mit Fischsuppen, Weißfleisch, Salami und halb reifem Käse, Cerasuolo kombiniert gut mit Pizza und Schalthieren.




CITRA

CITRA VINI Soc. Coop. - C.da CUCULLO
66026 ORTONA (CH) - ABRUZZO - ITALIA
Tel. +39 085 9031342 - Fax +39 085 9031332
citra@citra.it - www.citra.it