

# SISTINA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERASUOLO D.O.C.



CITRA

# SISTINA

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

### SISTINA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. CERASUOLO

**Tipo di vino:** Rosato.

**Zone di produzione:** colline della provincia di Chieti.

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

**Composizione dei terreni:** terreni dall'impasto esclusivo e condizioni microclimatiche che variano dal pede-montano del Monte Majella alle dolci colline, fino a giungere all'alta fascia della costa adriatica. Terreno calcareo-argilloso a falde.

**Altimetria:** 120-270 m. s.l.m.

**Esposizione:** Sud, Sud-Est.

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

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

**Resa ettoltri di vino per ettaro:** 65.

**Epoca di vendemmia:** prima e seconda decade di ottobre.

**Vinificazione:** il mosto ottenuto da spremitura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce, viene vinificato a fermentazione termocontrollata.

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

**Colore:** rosso ciliegia, rosato brillante.

**Odore:** piacevolmente fruttato, note di "cerasa" e fragola.

**Sapore:** equilibrato, morbido e fragrante, con buona persistenza.

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

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

**Abbinamenti:** primi piatti e carni bianche, ottimo con zuppe di pesce, formaggi semi-stagionati, si abbina bene con la pizza e la trippa.

### SISTINA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. CERASUOLO

**Wine category:** Rosé.

**Location of vineyards:** Hills of the Province of Chieti.

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

**Soil composition:** Exclusive mixture soils with microclimatic conditions varying from the foothills of the Majella mountain, to the sweet hills on the high side of the Adriatic Coast. Calcareous-clayey soil in layers.

**Altitude:** 120-270 m above sea level.

**Exposure:** South, South-East.

**Cultivation system:** Runner system and Abruzzo trellis.

**Density of plants/ha:** Average density 3500.

**Yield (hectolitres per hectare):** 65.

**Harvesting period:** First and second ten-day period of October.

**Vinification:** Must obtained by gently crushing the grapes and keeping them in contact for a short period with the skins, then vinified with fermentation at a controlled temperature.

**Refinement:** In stainless steel tanks.

**Colour:** Intense cherry red, bright rosy.

**Bouquet:** Pleasantly fruity, notes of "cerasa" and strawberry.

**Taste:** Balanced, smooth, fresh and persistent.

**Alcohol content:** 12,5% Vol.

**Service temperature:** 12/14 °C.

**Food pairing:** Main courses and white meat, ideal with fish soups, half seasoned cheeses, goes well with pizza and tripe based dishes.

### SISTINA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. CERASUOLO

**Weinart:** Rosig.

**Produktionsgebiet:** Hügel der Provinz von Chieti.

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

**Bodentypologie:** Boden mit exklusiven Kneten in mikroklimatischen Bedingungen, die aus dem Piedmont vom Berg Majella bis zu den süßen Hügeln und dem hohen Gebiet von der Adriaküste ändern. Kalk- und Tonhaltiger Boden in Hängen.

**Höhe ü.d.M.:** 120-270 m ü.d.M.

**Lage:** Süd, Süd-Ost.

**Zuchtart:** beide Ausläufersystem und Weinlaube aus Abruzzen.

**Stöcke/ha:** Mittleres Bestockungsgrad 3500.

**Traubenertrag (Hektoliter pro Hektar):** 65.

**Weinertezeit:** Erste und Zweite Dekade von Oktober.

**Weinbereitung:** Nach weicher Traubenpressung bleibt der Most in kurzem Kontakt mit Schalen und wird mit reiner Aufweichung bei kontrollierter Temperatur gegärt.

**Verfeinerung:** In Tanks aus Edelstahl.

**Farbe:** kirschenrot, witziges rosig.

**Bukett:** angenehm fruchtig, Dufte von „cerasa“ und Erdbeere.

**Geschmack:** ausgeglichen, weich, frisch und anhaltend.

**Alkoholgehalt:** 12,5% Vol.

**Diensttemperatur:** 10/12 °C.

**Gastronomische Vereinigung:** Hauptgerichte und Weißfleisch, ausgezeichnet mit Fischsuppen, halb reifer Käse, Cerasuolo kombiniert gut mit Pizza und Kaldaunen.



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