



VIGNAMADRE

· Organic since 1991 ·

CAPO LE VIGNE

Cerasuolo d'Abruzzo DOC



TIPOLOGIA: Rosato

VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo 100%

ESPOSIZIONE: Sud, Sud-Est

ALTITUDINE: 280 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola Abruzzese e cordone speronato

DENSITA': Pergola abruzzese - 1800 viti/ettaro, cordone speronato 4000 viti/ettaro

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 85 q

PERIODO DI RACCOLTA: Ottobre

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: Particolare tecnica di vinificazione in bianco, limitando il periodo di fermentazione con la presenza delle bucce a poche ore; metodo antico, fortemente legato al territorio

GRADAZIONE ALCOLICA SVOLTA: 13% Vol.

ZUCCHERO REDISUO: 2,20 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,70 g/l

COLORE: Rosato intenso con brillanti sfumature granate

PROFUMO: Intensi profumi di fragola, lampone e visciole, con fresche note floreali di viola, rosa canina e melograno

SAPORE: Di buona struttura, avvolgente, morbido; al finale, fruttato e persistente con retrogusto mandorlato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: piatti saporiti della cucina marinara; salmone, zuppe di pesce, frittiture di mare e di terra, pizza; nelle stagioni calde è un'ottima alternativa al rosso con piatti più impegnativi a base di carne, eccellente come aperitivo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C



TYPE: Rosè Wine

GRAPE VARIETY: Montepulciano d'Abruzzo 100%

EXPOSURE: South, Southeast

ALTITUDE: 280 m a.s.l.

TRAINING SYSTEM: Abruzzo trellis and spurred cordon

DENSITY: Abruzzo trellis - 1800 vines/hectare,

spurred cordon 4000 vines/hectare

YIELD PER HECTARE: 85 q

HARVEST: October

WINEMAKING PROCESS: Obtained from a particular white vinification technique, in which the skins are left in contact with the juice just for a few hours; this is an ancient and typical method

ALCOHOL CONTENT: 13% Vol.

RESIDUAL SUGAR: 2,20 g/l

TOTAL ACIDITY: 5,70 g/l

COLOUR: Cherry pink with garnet hues

NOSE: Intense fruity bouquet of strawberry, raspberry and sour cherry, with fresh floreal notes of violet, rose and pomegranate

PALATE: Well structured; fruity the finish is fruity and persistent, with an almond aftertaste

WINE PAIRING: Savory seafood dishes; salmon, fish soups, fish and

mixed fry, pizza; during the hot season it is a great alternative to red wine; excellent as an aperitif

SERVING TEMPERATURE: 12°C

