TENUTE
CESARONI

LE BARBATELLE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP



Regione viticola
Abruzzo

Ubicazione dei vigneti
Nell'area di produzione del Montepulciano d'Abruzzo

Vitigno
85% Montepulciano, 15% altre uve.

Superficie
2 Ha

Sistema di coltivazione
Capovolto doppio Guyot

Rese per ettaro
130 q di uva

Densità d'impianto
1666 ceppi per Ha, con carico di 18-22 gemme a pianta

Età del vigneto
20 anni

Suolo
Prevalenza di sabbia e argille mioceniche

Esposizione ed altitudine
Sud Ovest a 350-400 m s.l.m.

Gradazione alcolica
13% vol

Vinificazione
Pigia di raspatura, convogliamento in recipienti di macerazione e fermentazione. Il vino viene continuamente mescolato alle bucce per estrarne tutto il colore. Pressatura soffice per separare il vino dalle bucce. Mediante vari travasi il vino è pronto per l'imbottigliatura in assenza di aria.

Note di degustazione
Colore rosso rubino medio. Al naso: toni di ciliegie e prugne rosse. Freschezza naturale, acidità importante con tannino giovane e croccante e rotondo in bocca bilanciato da un bel corpo con classiche sfumature di prugna e sapori carnosi. Il Montepulciano d'Abruzzo va servito alla temperatura di 18° C su calici a palloncino di media grandezza.

Conservazione
Va gustato già dall'estate successiva alla vendemmia. Si esprime al meglio nei primi due anni per le sue evidenti doti di gioventù, ma darà soddisfazioni anche negli anni a seguire.

Abbinamenti
Nato per sposarsi con importanti pietanze di pesce: brodetto, arrosti e stoccafisso, nelle annate piu' vecchie si abbina meglio a piatti con una struttura e succulenta maggiore: fiorentine alla brace, stufati, brasati, cacciagione o selvaggina, grandi primi di carne.

Bottiglia
Borgognotta leggera 0,75 Lt

Tappo
Sughero agglomerato

Misure
Cartoni da 6 bottiglie cm 25 x 16,5 x H32 - peso Kg 7,25
Pallet misura cm 84 x 120 x H178 - totale 5 file da 23 cartoni per un totale di 115 cartoni Kg 840

RACCOLTA DIFFERENZIATA - VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

BOTTIGLIA | GL 71	CAPSULA | C PVC 90	TAPPO | FOR 51
vetro	**plastica**	**organico**

E per 100 ml
294.06 kJ
70.98 kcal