



Bucciatino Vini Bio

SCHEDA TECNICA

ETICHETTA: “FATTORIA BUCCICATINO CERASUOLO D’ABRUZZO BIOLOGICO”

VINO: CERASUOLO D’ABRUZZO DOC

UVE: MONTEPULCIANO BIOLOGICO di antiche selezioni provenienti dai vigneti di proprietà nei comuni di Vacri e Bucchianico, di giovane-media età circa 6-12 anni, superficie di Ha 1,00 con terreno di natura argillosa-ciottolosa, situato a 300/350 m. s.l.m ed esposto a sud, allevato a pergola abruzzese (densità 1600 ceppi/ha) e filari (densità 4000 ceppi/ha) e con una resa di circa 110 q.li/ Ha.

VENDEMMIA: La raccolta avviene tardivamente a partire dalla prima decade di ottobre quando l’uva raggiunge la piena maturazione valutata mediante la misurazione del grado zuccherino, del pH, dell’acidità totale e del potenziale polifenolico. Le uve vengono vendemmiate manualmente a rispetto della loro integrità e delle caratteristiche organolettiche che si esprimeranno nel futuro vino.

VINIFICAZIONE: La vinificazione avviene nel rispetto della tradizione e selezionate le migliori uve. Il mosto viene separato dalle bucce con pressatura molto soffice e decantato in serbatoi di acciaio per la successiva fermentazione ad una temperatura di 15° C. Il vino che si ottiene viene rapidamente separato dalle fecce e conservato in contenitori inox alla temperatura di 12° C fino al momento dell’imbottigliamento. In tutte le fasi della vinificazione per garantire e tutelare la genuinità e la salubrità del prodotto vengono rispettate le regole previste dai disciplinari per la produzione dei vini e le norme igieniche con scrupolosità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: ciliegia carico tipico della “cerasa” matura

Profumo: il profumo è fragrante, fresco e fruttato che ricorda la ciliegia e la marasca matura.

Sapore: vino dotato di gusto vellutato, armonico, di buona pienezza, corposità e persistenza.

ABBINAMENTI: per le sue caratteristiche organolettiche si accompagna ottimamente a primi piatti di pasta, pietanze a base di carni magre e formaggi di media stagionatura.

SERVIZIO: servire ad una T° di circa 14-15°C stappando la bottiglia al momento del consumo.

CONSERVAZIONE: conservare in luogo fresco a 18°C tenendo la bottiglia coricata.