



Passo Sacro

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC



Denominazione: DOC Cerasuolo d'Abruzzo

Uvaggio: 100% Montepulciano

Sistema di Allevamento: pergola Abruzzese

Resa per Ettaro: 120 q.li

Epoca della Vendemmia: prima decade di Ottobre

Vinificazione: macerazione a freddo; pressatura soffice delle bucce

Fermentazione: 14 giorni in tini di acciaio inox a temperatura di 14 - 16 °C

Affinamento: su fecce fini, in tini di acciaio inox per 2 mesi e in bottiglia per 2 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 2 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: DOC Cerasuolo d'Abruzzo

Varietal: 100% Montepulciano

Training System: Abruzzo pergola

Yield per Hectare: 120 quintals

Harvest Period: first ten days of October

Vinification: cold maceration; soft pressing of the skins

Fermentation: 14 days in stainless steel tanks at 14 - 16 °C

Ageing: on fine lees, in steel vats for 2 months and in bottle for 2 months

Cellarability: 2 years

Bottles: 750 ml

