



Sirio

Cerasuolo d'Abruzzo DOC

.....

Caratteristiche sensoriali: Colore rosa tendente al rosso ciliegia. Si apre al naso con un ampio profumo floreale e fruttato intenso con sentori di ciliegia e fragola. In bocca è morbido, fresco e persistente.

Abbinamenti gastronomici: Accompagna egregiamente antipasti, primi piatti, carni bianche, zuppe di pesce e formaggi freschi.

.....

Tasting notes: dark pink colour with bright glints; fairly intense fruity and flowery (hints of cherry and strawberry). The taste is very soft, fresh and persistent.

Pairings: It's ideal with hors d'oeuvres, main course meals, white meats, fish soup and fresh cheese.



Scheda Tecnica

.....

Tipo di vino: Rosato fermo

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Gradazione alcolica: 12.50% vol

Area di Produzione: ABRUZZO; Castilenti (Te)

Altitudine/Altimetria: 200/300 mt. sul livello del mare

Densità di impianto: 2.800/4.500 piante per ettaro

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato e Tendone

Resa per Ettaro: 90 HI

Periodo di Vendemmia: 1°/2° decade di Ottobre

Vinificazione: diraspapigiatura e pressatura soffice; inoculo con lieviti selezionati sul limpido, fermentazione del mosto a basse temperature in acciaio.

Temperatura di fermentazione: 15°C

Maturazione: Tank acciaio inox

Affinamento: in bottiglia in appositi locali climatizzati

Conservazione: bottiglia coricata, al riparo dalla luce e dagli sbalzi di Temperatura

Temperatura di servizio: 10/12 °C;

Technical sheet

.....

Type of wine: Rose' still / **Classification:** DOC - "Controlled Origin Denomination" / **Grape varieties:** 100% Montepulciano d'Abruzzo / **Alcohol content:** 12.50% vol / **Production area:** ABRUZZO; Castilenti (Te) / **Altitude:** 200/300 mt. above the sea level / **Planting density:** 2.800/4.500 vines/hectare / **Training system:** Spur pruned cordon and Tendone / **Yield per hectare:** 10/11 tons / **Harvest period:** October / **Vinification:** the grapes are crushed and destemmed; the juice is clarified through settling cold overnight and then inoculated with selected pure yeast / **Fermentation temperature:** 15°C / **Fermentation equipment:** stainless steel tank / **Refining:** in bottle; conserved in air-conditioned area; / **Storage:** lying down in cool, dark surroundings / **Serving temperature:** 10/12 °C;