

# “NERUBÈ”

## Cerasuolo d’Abruzzo DOC 2019



Località: **Vasto (CH) - Abruzzo**

Telefono: **0873.364315**

E-mail: **info@jasciemarchesani.it**

 **www.jasciemarchesani.it**

 **@jascinicola**

 **@jasciemarchesani**

Denominazione: **Cerasuolo d’Abruzzo DOC**

Colore: **Rosato**

Annata: **2019**

Vitigno: **Montepulciano**

Zona di produzione: **Monteodorisio (CH)**

Altimetria: **200 mt s.l.m.**

Tipologia del terreno: **Medio impasto con argilla e sassi**

Epoca di Vendemmia: **Prima decade di ottobre**

Tipo di raccolta: **Manuale**

Temperatura di fermentazione: **16° C**

Tipologia di contenitore: **Acciaio e legno**

Periodo di maturazione: **/**

Affinamento: **6 mesi**

Gradazione alcolica: **13.5% vol.**

Classification: **Cerasuolo d’Abruzzo DOC**

Type of wine: **Rosè**

Vintage: **2019**

Grape variety: **Montepulciano**

Area of production: **Monteodorisio (CH)**

Altitude: **200 mt a.s.l.**

Soil: **Medium mixture with clay and stones**

Harvest period: **First decade of october**

Type of collection: **Manual**

Fermentation temperature: **16° C**

Type of container: **Steel and barrique**

Time of maturation: **/**

Refining of wine: **6 months**

Alcoholic graduation: **13.5% vol.**

*Ciò che contraddistingue maggiormente questa realtà è la lungimiranza e il coraggio che l'hanno portata a ricercare ed ottenere la certificazione biologica.*

*Nei vigneti esposti a sud-est il lavoro agronomico viene svolto a mano con l'ausilio di soli materiali organici provenienti dagli allevamenti.*

*I Vini affinano a riparo da luce e sbalzi termici, nell'atmosfera suggestiva della cantina ipogea, in vasche e botti di acciaio e legno.*

*In uno dei pochi areali italiani in cui il vino "rosato" ha una radicata e forte tradizione, l'azienda produce un Cerasuolo d'Abruzzo armonico nel frutto, con evidenti note di macchia mediterranea.*

*Il sorso è pieno ma non eccessivo, lasciando spazio ad una buona dinamica di beva resa ancor più piacevole dal bilanciamento fra struttura e acidità da un lato e grassezza e sapidità dall'altro.*

