

• LE ANFORE •

LU SCIAMBÒL

Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Collezione Privata

Delicato, fruttato, con profumi di ciliegia e fragoline di bosco, questo vino morbido al primo incontro, ricorda le rose dalle quali trae la sua freschezza che sprigiona sul finale.

Vinificazione: raccolta delle uve manuale in piccole cassette. Pressatura soffice a freddo in ambiente inerte, decantazione statica del mosto a fermentazione controllata. Affinamento in anfore di terracotta per 12 mesi. Il montepulciano è un'uva che permette di ottenere un vino di struttura e longevità. L'anfora non cedendo alcun aroma, esalta i varietali delle uve utilizzate e consente, grazie alla porosità dell'argilla, una buona microossigenazione.

Delicate, fruity, with the fragrance of cherry and wild strawberry, this is a soft and balanced wine on the palate, with hints of fresh rose on the finish

Winemaking: manual grape harvest in small boxes. Soft cold in an inert atmosphere, static decantation of must and fermentation at a controlled temperature. Refining 12 months in terracotta amphora. Montepulciano is grape that allows to obtain a wine with structure and longevity. The amphora not giving any aroma, enhances the varietals of the grapes used and allows, thanks to the porosity of the clay, a good micro-oxygenation.

Production Area: Loreto Aprutino (PE)

Variety Grape: Montepulciano

Plantation Year: 1987

Altitude: 208 mt

Type of Vineyard: Tent Method

Density: 2600 plants/hectar

Harvesting Period: from the 1 to 10th Sep.

Exposure of Land: South-East

Production: 3 kg/plant

Serving Temperature: 10°-12° C

Alcohol: 14% vol.

