

PALIO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERASUOLO D.O.C.



CITRA

PALIO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERASUOLO D.O.C.

PALIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERASUOLO D.O.C.

Tipo di vino: Rosato.

Zone di produzione: colline della provincia di Chieti.

Uve: 100% Montepulciano.

Composizione dei terreni: terreni dall'impasto esclusivo e condizioni microclimatiche che variano dal pede-montano del Monte Majella alle dolci colline, fino a giungere all'alta fascia della costa adriatica. Terreno calcareo-argilloso a falde.

Altimetria: 120-270 m. s.l.m.

Esposizione: Sud, Sud-Est.

Sistema di allevamento: filare a cordone speronato e pergola abruzzese.

Densità ceppi/ha: densità media 3500.

Resa ettoltri di vino per ettaro: 65.

Epoca di vendemmia: prima e seconda decade di ottobre.

Vinificazione: il mosto ottenuto da spremitura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura, viene fermentato a temperatura controllata.

Affinamento: in serbatoi di acciaio inox.

Colore: rosso ciliegia brillante.

Odore: intenso, dai profumi fruttati spiccano sentori di ciliegia e fragola e petunia.

Sapore: equilibrato, armonico e fragrante, con buona persistenza.

Gradazione Alcolica: 12,5% Vol.

Temperatura di servizio: 12/14 °C.

Abbinamenti: primi piatti e carni bianche, ottimo con zuppe di pesce, formaggi semi-stagionati, si abbina bene con la pizza.

Eccelso con i crostacei: scampi alla catalana.

PALIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERASUOLO D.O.C.

Wine category: Rosé.

Location of vineyards: Hills of the Province of Chieti.

Grapes: 100% Montepulciano D'Abruzzo.

Soil composition: Exclusive mixture soils with microclimatic conditions varying from the foothills of the Majella mountain, to the hills on the high side of Adriatic Coast. Calcareous-clayey soil in layers.

Altitude: 120-270 m above sea level.

Exposure: South, South-East.

Cultivation system: Runner system and Abruzzo trellis.

Density of plants/ha: Average density 3500.

Yield (hectolitres per hectare): 65.

Harvesting period: First and second ten-day period of October.

Vinification: Grapes are gently pressed, the must stays in contact with the skins for a short period, then it is vinified with pure fermentation at a controlled temperature.

Refinement: In stainless steel tanks.

Colour: Intense cherry red.

Bouquet: Intense, with cherry, strawberry and petunia hints standing out from other its fruity scents.

Taste: Balanced, harmonic, fresh and persistent.

Alcohol content: 12,5% Vol.

Service temperature: 12/14 °C.

Food pairing: Main courses and white meat, ideal with fish soups, half seasoned cheeses, pizza. Excellent with shellfish: shrimps with "Catalana" sauce.

PALIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CERASUOLO D.O.C.

Weinart: Rosig.

Produktionsgebiet: Hügel der Provinz von Chieti.

Traubensorten: 100% Montepulciano D'Abruzzo.

Bodentypologie: Boden mit exklusiven Kneten in mikroklimateischen Bedingungen, die aus dem Piedmont vom Berg Majella bis zu den süßen Hügeln und dem hohen Gebiet von der Adriaküste ändern. Kalk- und Tonhaltiger Boden in Hängen.

Höhe ü.d.M.: 120-270 m ü.d.M.

Lage: Süd, Süd-Ost.

Zuchtart: beide Ausläufersystem und Weinlaube aus Abruzzen.

Stöcke/ha: Mittleres Bestockungsgrad 3500.

Traubenertrag (Hektoliter pro Hektar): 65.

Weinerntezeit: Erste und Zweite Dekade von Oktober.

Weinbereitung: Nach weicher Traubenpressung bleibt der Most in kurzem Kontakt mit Schalen und wird mit reiner Aufweichung bei kontrollierter Temperatur gegärt.

Verfeinerung: In Tanken aus Edelstahl.

Farbe: witziges kirschenrot.

Bukett: intensiv, unter den fruchtigen Düften treten Ahnungen von Kirsche und Erdbeere hervor.

Geschmack: ausgeglichen, harmonisch, frisch und anhaltend.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Diensttemperatur: 12/14 °C.

Gastronomische Vereinigung: Hauptgerichte und Weißfleisch, ausgezeichnet mit Fischsuppen, halb reifer Käse, Cerasuolo kombiniert gut mit Pizza und Kaldaunen.



CITRA VINI Soc. Coop. - C.da CUCULLO
66026 ORTONA (CH) - ABRUZZO - ITALIA
Tel. +39 085 9031342 - Fax +39 085 9031332
citra@citra.it - www.citra.it