



**Nome del vino:**  
CORTALTO

**Denominazione**  
Cerasuolo D'Abruzzo DOC Superiore

**Annata**  
2018

**Varietà delle uve**  
Montepulciano d'Abruzzo 100%

**Vigneti di origine**  
2 vigne situate nel comune di Canzano, da 250 fino a 400 metri s.l.m. Terreni calcarei argillosi più compatti verso la vallata, più sciolti ed arenati, ricchi di scheletro a mezza collina. Età di impianto mediamente 20 anni.

**Epoca di vendemmia**  
Terza decade di settembre.

**Resa media per ettaro**  
100 qli di uva, 7000 lt in vino.

**Raccolta**  
Manuale in piccoli carri: accurata selezione dei grappoli in vigna.

**Vinificazione**  
Immediata diraspatura-pigiatura delle uve, immediata refrigerazione del pigiato per una prima fase di macerazione a freddo per un tempo di circa 15-20 ore. Dopo un primo travaso il vino riposa sulle sue fecce per almeno 3 mesi, è imbottigliato intorno al mese di febbraio dell'anno successivo per essere pronto al consumo dopo 2 mesi in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche**  
Rosso Cerasuolo, con venature rubino brillante. Naso di piccoli frutti rossi polposi, marasche, ciliegie (duron), piccole bacche non completamente mature. Si accompagnano piccoli petali rossi in componente alcolica equilibrata ed evidente. In bocca attacca morbido e secco, immediatamente fresco e sapido rivela la sua natura di uva rossa importante, notevolmente intenso e persistente in un finale ricco delle stesse sensazioni olfattive, accompagnato da grande pulizia, quasi disidratante ed assolutamente in equilibrio ed in armonia con le promesse olfattive. Vino appena pronto, ha sicuramente la sua destinazione più bella in abbinamenti di tradizione ed in generale primi piatti, ma non disdegna pesci importanti e brodetti con salsa di pomodoro. Benissimo con formaggio fritto della tradizione ed in genere con formaggi vaccini di media stagionatura.