



Nome del vino

GRUE'

Denominazione

Cerasuolo D'Abruzzo DOC.

Annata

2019

Varietà delle uve

Montepulciano d'Abruzzo 100%

Vigneti di origine

Vigneto nel comune di Canzano, da 250 a 400 metri s.l.m. Terreni calcarei argillosi più compatti verso la vallata, più sciolti ed areati, ricchi di scheletro a mezza collina. Età di impianto da 5 a 20 anni.

Epoca di vendemmia

Terza decade di settembre.

Resa media per ettaro

130 qli di uva, 9100 litri in vino.

Caratteristiche della campagna agraria 2018

La stagione 2018 ha avuto avvio regolare nei tempi, nelle temperature e nelle precipitazioni di fine inverno e primavera. Le piogge si sono protratte anche ad inizio estate creando qualche preoccupazione fito-sanitaria, completamente gestita, il proseguo dell'estate ha avuto corso regolare con buone temperature, alternate con piogge regolari. Questo ha portato ad una stagione leggermente scarica di quantità ma con delle punte qualitative di eccellenza soprattutto nelle vigne di alta collina che hanno sofferto meno l'umidità tardo primaverile estiva. La raccolta si è iniziata con le varietà precoci da inizio Settembre fino a metà Ottobre, con larghi periodi di attesa per aspettare il periodo migliore di maturazione per ogni varietà o vigneto. Abbiamo raccolto uve sane e a perfetta maturazione, buone le concentrazioni di zuccheri e acidi, le fresche notti di Settembre hanno facilitato la maturazione e l'arricchimento del complesso aromatico.

Raccolta

Manuale in piccoli carri con selezione dei grappoli in vigna.

Vinificazione:

Immediata pigiatura delle uve, refrigerazione del pigiato per una prima fase di macerazione a freddo, fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata. Dopo un primo travaso il vino riposa sulle sue fecce fini; è imbottigliato nel mese di Gennaio dell'anno successivo per essere pronto al consumo immediato.

Caratteristiche organolettiche

“Rosa cerasuolo”, con venature rubino brillante. Al naso piccoli frutti rossi polposi (marasche, ciliegie), si accompagnano a piccoli petali rossi. 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, in equilibrio ed in armonia con le promesse olfattive. Vino pronto al rilascio al consumo, che troverà la massima maturità durante l'estate; ha la sua destinazione più bella in abbinamenti di tradizione ed in generale primi piatti; non disdegna pesci importanti e brodetti con salsa di pomodoro. Ottimo compagno di formaggi poco stagionati, baccalà e pizza.