

# Madia

## Cerasuolo d'Abruzzo doc



Il Cerasuolo è l'unico e inconfondibile vino rosato Abruzzese, pura espressione di questa regione e della sua gente, particolarmente apprezzato in estate, essendo un buon compromesso tra la freschezza di un bianco e la struttura di un rosso. Il nome "Cerasuolo" deriva dal dialetto "cerasa" ("ciliegia"), a causa del colore, dei profumi e del sapore caratteristici che saprà offrirvi. Le uve con cui viene prodotto, rigorosamente Montepulciano, sono selezionate accuratamente nelle nostre vigne a Villamagna, in Abruzzo, dove i terreni calcareo-argillosi, una straordinaria escursione termica dovuta anche alla fortunata posizione delle vigne tra il mare e la montagna, unite a rese per ettaro mantenute al di sotto dei 140 q.li, garantiscono la qualità di questo gradevole rosato. Le uve sono raccolte i primi giorni di Ottobre, e vengono subito raffreddate per mantenere le loro caratteristiche organolettiche. Una volta in cantina vengono lasciate a macerare per poche ore a contatto con le bucce, per poi continuare la fermentazione in vasche d'acciaio a temperature controllate. I vini vengono poi fatti affinare in tini di acciaio inox per due mesi e in bottiglie per un altro mese.

Il caratteristico colore cerasuolo brillante è dovuto al vitigno Montepulciano d'Abruzzo, il quale rilascia generosamente il suo colore intenso attraverso le bucce nonostante queste rimangano per un brevissimo tempo a contatto con il mosto prima di continuare la fermentazione "in bianco". Al naso è un vino pulito, che rivela sentori di frutti rossi freschi, specialmente la ciliegia, con rimandi alla fragola e alla susina. Il particolare equilibrio tra freschezza e complessità consente al Cerasuolo d'Abruzzo "Madia" di essere il perfetto abbinamento per una vasta selezione di cibi, dalla pizza alla pasta e alla carne.

**Denominazione:** DOC Cerasuolo d'Abruzzo

**Uvaggio:** 100% Montepulciano d'Abruzzo

**Sistema di Allevamento:** pergola Abruzzese

**Resa per Ettaro:** 140 quintali

**Epoca della Vendemmia:** prima decade di Ottobre

**Vinificazione:** pigiatura e pressatura soffice delle bucce

**Fermentazione:** in tini di acciaio inox a temperatura di 14 - 16 °C

**Affinamento:** in tini di acciaio inox per 2 mesi e in bottiglia per 1 mese

**Potenzialità di invecchiamento:** 2 anni

**Bottiglie:** 750 ml

**Produzione annua media:** 50.000 bottiglie