

MYOSOTIS

il vino, arte dell'uomo.



ZACCAGNINI

MYOSOTIS / CERASUOLO D'ABRUZZO DOC



Tipologia

Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Vitigno

Uve a bacca nera

Zona di produzione

Regione Abruzzo

Sistema di allevamento

Tendone e Spalliera

Tipologia di terreno

Argilloso di medio impasto

Epoca di raccolta

Solitamente medio tardiva

Vinificazione

Pigiatura soffice delle uve, crio-macerazione, pressatura sottovuoto, fermentazione della sola frazione limpida.

Maturazione ed affinamento

A fermentazione alcolica conclusa, il vino può affinare in botti di legno per un breve periodo. Ulteriore affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Colore rosso ciliegia brillante con riflessi violacei.

Olfatto: Il ventaglio odoroso è caratterizzato da note fruttate di ciliegia molto matura e nuance speziate di pepe bianco.

Gusto: La spiccata freschezza traccia il percorso gustativo dinamico e affusolato, con la sapidità a sostenere il finale dai ritorni di frutta rossa.

Longevità in bottiglia

Mediamente in commercio la primavera dopo la vendemmia. Da consumarsi entro l'anno successivo, ma se ben conservato può esprimersi piacevolmente anche nel secondo anno di vita.

Modalità di conservazione

Luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

Temperatura ambiente

Gradazione alcolica 13% vol

Temperatura di servizio 12-14°C