



Gennaro Pigliacampo



## CERASUOLO D'ABRUZZO DOC • 75 CL

*La seconda anima del Montepulciano, un'espressione suadente e sempre attuale. Prodotto con 100% Uva Montepulciano, viene raccolto a mano in piccole cassette da 25/30 kg a partire dalla metà di Settembre, per conservare acidità e freschezza, l'uva raccolta viene vinificata in bianco, senza contatto con le bucce.*

*L'uva viene immediatamente diraspata e pigiata, il pigiato così ottenuto viene messo in pressa e pressato soffice, senza mai superare 0,8/1,0 bar di pressione. Il mosto ottenuto, per sgrondo e parte del pressato, viene stoccato in serbatoi d'acciaio e lasciato decantare a freddo (inferiore a 10°C) per un periodo di 48/72 h. Il mosto viene sfecciato ed inoculato con lieviti che fermentano ad una temperatura che oscilla tra i 16/18°C, così da esaltare e far esprimere il frutto e le note aromatiche.*

*Finita la fermentazione, viene sgrossato dalle fecce grossolane e lasciato affinare sulle sue fecce fini con battonage periodici per circa 6 mesi.*

*Dopo un attento assaggio, viene decisa l'epoca di imbottigliamento, sosterà in bottiglia per altri 2 mesi prima di essere venduto.*

*Colpisce per la sua eleganza sia al naso che in bocca, con note di piccoli frutti rossi, fragola e rosa ed al suo piacevole ed elegante volume in bocca unita ad una sapidità che lo rende di "pericolosa beva".*

*Il vino "quotidiano" per eccellenza, quello della "Tradizione Abruzzese", a cui ogni famiglia locale ne è legato profondamente.*

*Si abbina elegantemente a piatti a base di crudi di pesce, primi e specialità della sapiente cucina marinara.*

*Ottimo come aperitivo, interessante con pietanze in cui la carne ne fa da padrona.*

*Interessante con formaggi freschi e per momenti inusuali!*

*Temperatura di Servizio: 18-20°C.*

### • UVE

100% Montepulciano

### • ZONA PRODUZIONE

Vigneti di proprietà situati nell'agro di Giulianova (TE)  
Località Fonterossa

### • TIPOLOGIA TERRENO

Profondi, ricchi, salini, di medio impasto tendente all'argilloso

### • SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a Guyot monolaterale

### • FERMENTAZIONE

8 /10 giorni in serbatoi di varie capacità in acciaio inox

### • AFFINAMENTO

6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia

### • MESI DI AFFINAMENTO COMPLESSIVI

8 mesi

### • GRADAZIONE ALCOLICA

14,00% vol

### • ACIDITÀ TOTALE

5,80 gr/lit

### • PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2021

### • MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO

2 anni

### • CAPACITÀ DI AFFINAMENTO

5 anni

Società Agricola  
GENNARO PIGLIACAMPO

Zona Industriale Colleranesco, s.n.c.  
64021 Giulianova (TE) / Italia

+39 085. 904 68 30

+39 342. 902 68 62

info@pigliacampo.it

www.gennaropigliacampo.com

