



# BALDOVINO

## CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

**NOME** Cerasuolo d'Abruzzo DOC Baldovino

**TIPO** Vino rosato

**UVE** Monovarietale autoctono

**NUMERO MEDIO DI BOTTIGLIE PRODOTTE** 15.000

**COMUNE DI PRODUZIONE** Chieti

**RESA PER ETTARO** 120 q.li

**TIPO DI TERRENO** Medio impasto

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Tendone

**DENSITÀ DELL'IMPIANTO** 1600 piante per ettaro

**VINIFICAZIONE** Macerazione delle uve in pressa e decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice, fermentazione termo controllata ed affinamento in acciaio inox

**EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO** Fine Febbraio

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO** Da apprezzarsi giovane

**GRADAZIONE ALCOLICA** 13-14%vol.

**COLORE** Rosso ciliegia

**BOUQUET** Intenso

**SAPORE** Fruttato, floreale con retrogusto di mandorle amare

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10/12°C

**ABBINAMENTI** Salumi, pizza, zuppa di pesce

**NAME** Montepulciano d'Abruzzo DOC Baldovino

**TYPE** Rosè wine

**GRAPE VARIETY** Autochthonous monovarietal

**AVERAGE ANNUAL PRODUCTION** 15.000

**LOCATION** Chieti

**YIELD PER HECTARE** 12 tons

**SOIL** Clay calcareous

**TRAINING & PRUNING METHODS** "Tendone", single curtain

**VINE DENSITY** 1600 plants per hectare

**FERMENTATION** maceration inside the press and static decanting of the must and soft pressing, controlled temperature fermentation and ageing in stainless steel vats

**BOTTLING PERIOD** End of February

**AGEING BEFORE BOTTLING** to be drunk young

**ALCOHOLIC STRENGTH** 13-14% alcohol (by volume)

**COLOUR** cherry red

**BOUQUET** Intense fragrance

**FLAVOUR** Fruity, flowery, aftertaste of bitter almonds

**TEMPERATURE** Best served at a temperature of 10/12°C

**SERVING SUGGESTIONS** Various kind of cold meat, pizza, fish soup

