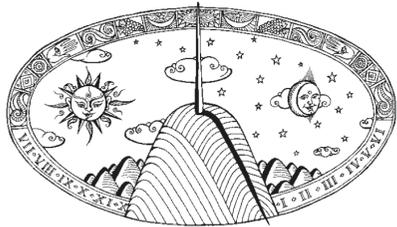




TENUTA DEL PRIORE
Col del Mondo



SUNNAE CERSUOLO D'ABRUZZO DOC

Denominazione: Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Tipologia di Vino: Rosso Fermo, Secco

Varietà: Montepulciano 100%

Prima Vendemmia: 2001

Zona di Produzione: Collecorvino, Pescara, Abruzzo

Esposizione ed Altitudine: Sud- Ovest a 200 m s.l.m.

Tipologia di Suolo: Limo e argilla, ricco di sasso morenico, a tratti calcareo

Sistema di Allevamento e densità d'impianto: Guyot a 5.000 viti/ettaro

Età del vigneto: 25 Anni

Resa per ettaro: 100 q.li

Epoca di raccolta: Fine Settembre; raccolta manuale

Fermentazione Alcolica: Tradizionale in bianco in acciaio inox

Lieviti: Selezionati

Temperatura di fermentazione: 15°- 17° C

Affinamento: 4 mesi in vasche di cemento su lieviti fini

Fermentazione malolattica: Non svolta

Alcool: 13,5 % Vol.

Epoca di imbottigliamento: Nel mese di Marzo dell'anno successivo alla vendemmia