LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Cerasuolo d'Abruzzo
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Villa Medoro
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, à dominante épicée, subtilement minéral, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Abruzzo
Cépages	100% montepulciano
Alcohol percentage	12,50% vol
Description	Federica Morricone démontre avec brio, qu'il ne faut pas être un ancien domaine familial pour figurer en haut du palmarès de la région. Cette ancienne avocate de Medoro près d'Atri décide en 1997 de vinifier elle-même les raisins des vignobles de son grand-père plutôt que de les vendre comme on le faisait avant. Aujourd'hui, le domaine est à la tête d'environ 100 ha de vignobles et produit chaque année 300.000 bouteilles de vin. À la fois moderne et de tout premier plan, il est un des fleurons des Abruzzes. Dans les vignobles, les raisins reçoivent tous les soins nécessaires pour être de qualité irréprochable et les techniques les plus modernes se chargent de les transformer en vins fantastiques, recherchés par les amateurs les plus exigeants. En 2007, dix ans à peine après sa création, la Villa Medoro est proclamée Domaine émergeant le plus prometteur par le célèbre guide de vins 'Gambero Rosso' ! Depuis, il cumule les distinctions et les prix et les 9 vins frais, structurés et modernes de la Villa Medoro, uniquement à base de cépages autochtones, ont conquis le monde entier. Le Cerasuolo a une couleur rose profonde aux reflets violets. Les arômes tirent sur les fleurs, les fruits rouges et le citron. L'attaque est vive, intense et fruitée, avec une bouche bien sèche, légèrement minérale en finale. Rosato de gastronomie.
Servir sur	apéritif, charcuterie, buffet froid de poisson et salade, buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, barbecue
Origine	Vignobles situés à Cellino. Sous-sol argilo-calcaire
Rendement	Vin/raisins : 60 %
Vendange	1ère moitié d'octobre
Vinification	Les raisins font une macération sur peaux pendant 48 heures à une température de 10°C. La fermentation a lieu en cuves inox à une température de 16-17°C. Pas de malolactique.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	Le vin mûrit encore quelques temps en bouteille avant commercialisation.
Analytique	13% vol.