



**BELTONDO CERASUOLO D'ABRUZZO DOC  
13.5% ALC.**

Ottenuto dal vitigno a bacca rossa Montepulciano, proveniente dalla zona collinare a ridosso dell'Adriatico, in Abruzzo, nella provincia di Chieti.

Le vigne sono impiantate interamente a Pergola Abruzzese a circa 200 mt. sul livello del mare su terreni perlopiù arenaceo - ciottolosi con decise pendenze a favore del drenaggio delle acque piovane e , grazie alla vicinanza del mare ad est e della Maiella ad ovest con nette escursioni termiche tra il giorno e la notte a favorire la formazione di aromi e profumi sottili.

Vendemmia agli inizi di ottobre con repentina raccolta nelle prime ore del giorno e spremitura dopo una selezione manuale dei grappoli sani e maturi.

Fermentazione con lieviti indigeni a contatto con le bucce per almeno 24/36 ore a seconda delle annate in tini di acciaio termo-condizionati.

Svinatura, travasi, illimpidimento del mosto per precipitazione durante i mesi invernali, minima filtrazione, imbottigliamento e affinamento in cantina, immissione al consumo.



Alla vista si presenta brillante, rosa cerasuolo intenso, con vivace luminosità ed ottima consistenza.

Al naso, piacevole e intenso nelle sue spiccate note di rosa canina, ciliegia amarena, fragola e melagrana

In bocca è di buona struttura, secco, morbido, caldo con buona acidità e sapidità, e la conclusione piacevolmente ammandorlata.

Ottimo con gli abbinamenti territoriali quali salumi nostrani, ventricina dell'alto Vastese in primis, primi piatti ben conditi e soprattutto durante i mesi estivi con il Brodetto dell'Adriatico.