COL DEL MONDO
CERASUOLO D'ABRUZZO D.O.C.

E' un vino rosato ottenuto integralmente da uve Montepulciano vinificate in bianco.
Il colore varia ogni anno passando da un rosa tenue ad uno scarlatto deciso in base all'andamento stagionale che caratterizza un grado diverso di colorazione delle bucce.
Una piacevole freschezza al gusto ed una notevole eleganza nei profumi, accompagnano la tipica struttura del vitigno Montepulciano.
Si accompagna ai piatti leggeri della primavera e dell'estate, ma anche a primi piatti o carni bianche.
Le uve provengono da giovane vigneto allevato a Guyot con rese basse, la vendemmia è anticipata alla fine di settembre ed eseguita a mano.
I grappoli vengono diraspati, quindi l'uva subisce una macerazione di sole 6 – 12 ore, per impedire una colorazione troppo intensa del mosto, ed infine una pressatura soffice.
Segue una seconda decantazione a freddo per 18 ore, per poi dare inizio alla fermentazione a bassa temperatura, circa 18 C.
Il vino riposa in vasca sui suoi lieviti fino ai primi di febbraio.

This is a rosè wine obtained entirely from Montepulciano grapes vinified white.
The color varies each year from a pale pink to a strong scarlet according to the seasonal trend that gives a different degree of coloration of the skins.
A nice fresh taste and a great elegance in perfumes, accompany the typical structure of the Montepulciano grape.
It goes well with light dishes of spring and summer, but also with pasta dishes or white meats.
The grapes come from a young Guyot-trained vineyard with low yields, the harvest is anticipated at the end of September and carried out by hand.
The bunches are destemmed and grapes undergoes a maceration of only 6 - 12 hours to prevent a too intense staining of the must and finally, a soft pressing.
A second cold decantation for 18 hours, then start the fermentation at low temperature, about 18 C.
The wine rests in a tank on its lees until early February.

Col del Mondo

Tipo di vino:
Rosato fermo, secco

Denominazione vino:
Cerasuolo D'Abruzzo D.O.C.

Varietà:
Montepulciano 100%

Prima Vendemmia:
2001

Alcool:
13-13,5% Vol.

Zona di Produzione:
Collecorvino, Pescara, Abruzzo

Tipo di suolo:
limo e argilla, ricco di sasso morenico, a tratti calcareo

Esposizione ed altitudine:
sud-ovest a 200 m s.l.m.

Sistema di allevamento e densità di impianto:
Guyot con 5000 viti/ettaro

Età del vigneto:
13 anni

Resa di uva per ettaro:
100 quintali

Data di vendemmia:
fine settembre

Macerazione Pellicolare:
in pressa per 6-12 ore

Fermentazione Alcolica:
Tradizionale in bianco in acciaio inox

Lieviti:
Selezionati

Durata Fermentazione:
10-15 giorni

Temperatura di Fermentazione:
15-17°C

Affinamento:
4 mesi in vasche di cemento sui lieviti fini.

Malolattica:
non svolta

Periodo di imbottigliamento:
in Febbraio dell'anno successivo alla vendemmia.

COL DEL MONDO
CERASUOLO
D'ABRUZZO D.O.C.

Type of wine:
Rosè or Cerasuolo

Wine Appellation:
Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C

Variety:
Montepulciano 100%

First harvest:
2001

Alcohol:
13-13,5% Vol.

Production area:
Collecorvino, Pescara, Abruzzo

Type of soil:
silt and clay, rich in stone moraine, sometimes calcareous

Exposure and Altitude:
south-west; 200 m. above sea level

Production method and plant density:
Guyot with 5000 vines per hectare

Vineyard age:
13 years

Yield of grapes per hectare:
100 quintals

Date of harvest:
end of September

Skin contact:
for 6/12 hours

Fermentation:
stainless steel 100% white wine technique.

Yeast used:
selected

Fermentation and soaking's duration:
10-15 days

Fermentation temperature:
15-17°C

Maturation process:
4 months in cement tanks on fine yeasts.

Malolactic:
no

Filling period:
in February of the year following the harvest.