



# LA QUERCIA

## CERASUOLO PRIMAMADRE

### CARATTERISTICHE

**DENOMINAZIONE:** Colline Teramane - Cerasuolo d'Abruzzo DOC Superiore

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Filare, guyot semplice

**VITIGNO:** Cordisco 100%

**GRADAZIONE:** 13,5% Vol.

**RESIDUO ZUCCHERINO:** Tracce

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10 - 12 °C

**FORMATO BOTTIGLIA:** Borgognotta Tiffany da litri 0,75

**TERRENO:** Medio impasto

**ALTITUDINE:** 250 m s.l.m.

**VENDEMMIA:** Raccolta rigorosamente a mano, ultima decade di settembre, previa selezione uve in vigneto

**VINIFICAZIONE:** Dopo circa otto - dodici ore di macerazione, il mosto viene separato dalle bucce. Questa tecnica, il salasso, ci permette di ottenere il colore tipico "Cerasuolo". Fermentazione a temperatura controllata, 14 - 16 °C. Affinamento per circa quattro mesi in serbatoi di acciaio e minimo 3 mesi in bottiglia.

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 2006

### ANALISI SENSORIALE

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Vino strutturato e fruttato; rosato fermo dal colore rosa ciliegia brillante, come insito nel nome stesso Cerasuolo, dal latino cerasum, ciliegia. Profumo intenso, pulito e gradevole, apre con note di ciliegia e fragola seguite da aromi di lampone, mirtillo e pepe rosa. Al palato ha un attacco fresco, con tannino leggero e ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Finale persistente con ricordi di ciliegia e fragola.

**ABBINAMENTI:** L'attacco fresco e il tannino leggero e ben equilibrato dall'alcol lo rendono perfetto in abbinamento con salumi stagionati come il prosciutto di Norcia tagliato al coltello, la giardiniera o le cipolline in agrodolce. Per i primi, è un buon suggerimento per: linguine all'astice, pasta alla norma, risotto ai frutti di mare, zuppa di pesce o una vellutata di verdure di stagione. Si consiglia di abbinarlo al minestrone o alle virtù teramane, tipico minestrone abruzzese. Nei secondi di pesce è l'ideale per proposte dai gusti delicati e cotture semplici come seppie, calamari e crostacei alla griglia o pollo al forno con le patate. Si sposa al pecorino e al parmigiano reggiano, di media stagionatura.



## RICONOSCIMENTI

26  
23 I VINI DI  
VERONELLI

### GUIDA VERONELLI 2023

Cerasuolo d'Abruzzo Superiore Primamadre 2021  
Valutazione: DUE STELLE ★★



### WOW - The Italian Wine Competition

Cerasuolo d'Abruzzo Superiore 2021  
Bronzo WOW! 2022

Primamadre - Bronzo WOW! 2022



### GUIDA VINI BUONI D'ITALIA TCI 2023

Cerasuolo d'Abruzzo Superiore Primamadre 2021  
Valutazione: TRE STELLE ★★★