ACQUISTATO IL .....

"Ferzo" Cerasuolo d’Abruzzo DOC 2023 2023

Colore della ciliegia e sapore fresco



La linea Ferzo di Citra celebra l'Abruzzo, regione con una lunga tradizione vitivinicola. Qui il clima, i suoli e - soprattutto - la passione dei viticoltori contribuiscono a dar vita a vini di grande personalità. Proprio come questo Ferzo, Cerasuolo d'Abruzzo DOC, che fuor da ogni dubbio rappresenta l'espressione più autentica del vitigno Montepulciano. Nasce sulle colline di Ortona, in provincia di Chieti, da un territorio privilegiato dove l'incontro tra mare e montagna crea proprio le condizioni ideali per la coltivazione delle uve Montepulciano. Vitigno autoctono d'eccellenza dell'Abruzzo, il Montepulciano è conosciuto e apprezzato per la sua versatilità e la grande intensità aromatica. Da questo vitigno si ottengono sia rossi strutturati che rosati freschi e fruttati, come questo Cerasuolo. In cantina, dopo una pressatura soffice, il mosto rimane a contatto con le bucce per un breve periodo a bassa temperatura (crio-macerazione), fino al momento in cui viene estratto il caratteristico colore ciliegia, ma senza caricare il vino di tannini. Il mosto limpido viene poi trasferito in vasche d'acciaio dove fermenta a temperatura controllata. Nel calice, Ferzo Cerasuolo si presenta con un colore rosso ciliegia brillante. Al naso, spiccano intense note fruttate di ciliegia, o "cerase", come si dice da quelle parti, e melograno. Un profumo fresco e invitante che anticipa la piacevolezza del sorso. In bocca il vino si rivela fresco e ben bilanciato, con un'acidità vivace che ne esalta la bevibilità. Le note di ciliegia ritornano anche al gusto, accompagnate da un piacevole finale ammandorlato che aggiunge complessità. Grazie alla sua freschezza e versatilità, questo Cerasuolo è perfetto con zuppe di pesce e piatti di mare, come le triglie e i crostacei, oltre che con primi piatti a base di pomodoro. Perfetto anche con carni bianche, formaggi semi-stagionati e, udite udite, anche con la pizza.

Codice Citra rappresenta la più grande comunità di soci vignaioli abruzzesi in cui si raggruppano 3.000 famiglie unite dal rispetto per la natura. La sede principale, l'imponente cantina, si trova a Ortona, in provincia di Chieti. Pochi chilometri la separano dal mare. Qualcuno in più dai primi rilievi degli Appennini. Nel mezzo c'è un altro mare. E' quello rappresentato dalle tante vigne che suddividono ordinatamente la campagna circostante. Basti pensare che sono circa 6.000 gli ettari di vigneto che fanno capo alla Citra e che la cantina è dotata di ben due linee di imbottigliamento capaci di sfornare 20.000 bottiglie di vino l'ora. Ma questi numeri non devono spaventare. Anche se grande, e Codice Citra lo è davvero, questa cantina non ha mai perso il gusto (e il piacere) di produrre buoni vini. Profondamente legati al loro territorio di origine, da 45 anni, sono un punto di riferimento per la regione.

La Vigna

Terreno	Medio impasto tendente argilloso
Esposizione	Sud, Sud-Est
Allevamento	Pergola abruzzese
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	Montepulciano d'Abruzzo 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce, Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione: il mosto ottenuto dalla spremitura soffice delle uve, dopo un breve contatto con le bucce a bassa temperatura (crio-macerazione) si illimpidisce. In apposite vasche d’acciaio il mosto limpido fermenta a temperatura controllata.
Sensazioni	Colore: rosso ciliegia brillante. Olfatto: intenso e piacevolmente fruttato, note di “cerasa” e melograno. Gusto: fresco, buona acidità, si avvertono note fruttate di ciliegia seguite da un finale ammandorlato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821