

# CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE BINOMIO

## ЧЕРАСУОЛО Д'АБРУЦЦО СУПЕРИОРЕ БИНОМИО



### Вино розовое сухое

**Аппелласьон:** Cerasuolo d'Abruzzo DOC

**Сорт винограда:** 100% Монтепульчано д'Абруццо

**Содержание алкоголя:** 14%

Проект созданный двумя виноделами Стефано Инама (винодельня Inama Azienda Agricola) и Сабатино ди Проперцо (Fattoria La Valentina). Идея проекта - создания вина Монтепульчано д'Абруццо, одновременно роскошного и современного, готового к употреблению сразу же после открытия бутылки. Проект возник благодаря общей страсти виноделов к превосходному терруару региона Абруццо.

### Терруар:

Виноградник Биномио (4,2 га) находится в сердце Абруццо, в нескольких километрах восточнее Пескары на высоте 300 - 350 метров над уровнем моря. Возраст лозы составляет **40 лет**, виноград представляет собой древнюю разновидность сорта Монтепульчано, которую теперь называют клоном «Африка-Биномио». Этот клон характеризуется компактными гроздьями с маленькими ягодами, которые напоминают по форме Африканский континент.

Производство флагманского вина Биномио - Монтепульчано д'Абруццо Ризерва началось в 2000 году, а через 10 лет, чтобы отпраздновать юбилейный год и свои достижения, было решено подарить миру еще одно вино - **Черасуоло д'Абруццо Супериоре**. Название вина происходит от слова «Чераса», что означает вишня, и именно цветом красной вишни обладает вино Черасуоло.

### Винификация и выдержка вина:

За ручным сбором винограда следует гребнеотделение и двухдневная мацерация суслу на кожице. Ферментация (без кожицы) - в барриках второго и третьего года использования. После выдержки на осадке в течение 6 месяцев с регулярным баттонажем вино перемещается в стальные ёмкости, где выдерживается на осадке еще 4 месяца. Далее вино фильтруется и разливается по бутылкам летом.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Яркий цвет красной вишни.

**Аромат:** Выразительные ноты малины, граната и красной смородины и вишни.

**Вкус:** Мягкая, округлая структура, освежающая кислотность, с длительным ягодным послевкусием.

### Гастрономические рекомендации:

Отлично к рыбным супам, пастам с соусом амартичана, ягненку, традиционным итальянским колбасам. Температура подачи: 10-12°C.