

# Chiola

Cerasuolo d'Abruzzo

Denominazione di origine controllata

La famiglia Chiola ha dominato Loreto Aprutino per oltre un secolo, a partire dal 1800, ed oggi insignisce del nome il nostro pregiato Cerasuolo. Il periodo estivo evoca spesso immagini di giornate al mare e contesti vacanzieri, lunghe cene e cieli stellati alla luce dei quali sorseggiare, a coronamento dell'atmosfera, un fresco Cerasuolo. Il termine Cerasuolo ha diversi significati nella lingua italiana ma la cerase è, in gergo dialettale, la ciliegia rossa. Il termine viene quindi usato per descrivere il colore rosa del vino abruzzese che somiglia a quello di un melograno appena colto. Il Chiola si presenta come un rosato fresco e beverino, dal colore di ciliegia.

## Varietà

Montepulciano 100%

## Area di produzione

Italia, Abruzzo, Pescara,  
**Loreto Aprutino/Collecorvino**

**Età vigneto:** 10-17 anni

**Altitudine:** 300 metri s.l.m.

**Resa per ettaro:** 14.000 Kg/ha

**Estensione del vigneto:** 2 ha

**Sistema di allevamento:** Tendone

**Esposizione:** Sud-Est

## Dati Tecnici

**Alcol:** 13% vol. / **pH:** 3,50

**Acidità totale:** 5,5 g/L

**Zuccheri residui:** 4,2 g/L

 **Longevità** 2 anni

## Abbinamenti

 Insalate di pasta fredda, carni bianche marinate, porchetta.

## Composizione del terreno


Molto calcareo.  
34% sabbia, 28% limo, 38% argilla.

## Lavorazioni

Scarificazione sotto filare. Inerbimento interfilare con miscuglio di graminacee e leguminose. Tecniche di agricoltura eco-compatibile.

 **Produzione** 26.000 bottiglie

La produzione è di 14.000 Kg per ettaro, 98 ettolitri per ettaro, 8.750 grammi per pianta, 1 pianta per 8 bottiglie.

 **Temperatura di servizio raccomandata** 10°C

