ACQUISTATO IL .....

"Aureae Stellae" Trabocco Spumante Abruzzo DOC Rosé Brut



Fresco e armonico

Abruzzo DOC Rosé, Trabocco Aureae Stellae è uno Spumante Brut prodotto da Citra Vini. Nasce da una lavorazione di uve Montepulciano d'Abruzzo al 100%. Il nome richiama i trabocchi, antiche strutture da pesca abruzzesi che si protendono sul mare. Ortona, la cittadina abruzzese in cui viene prodotto questo Rosé, è situata su un tratto di costa affacciato sull'Adriatico, caratterizzato da un microclima mite e ventilato. Proprio la vicinanza al mare e le colline circostanti garantiscono un clima ideale per la coltivazione del Montepulciano. Questo, vitigno simbolo dell'Abruzzo, è noto per la sua versatilità e la grande intensità aromatica. Utilizzato per la produzione di uno spumante rosé, esprime una delicata freschezza e profumi di frutta rossa. Dopo la raccolta, le uve vengono lasciate a contatto con le bucce per 4-6 ore a una temperatura controllata di 5°C, per estrarre gli aromi varietali e il caratteristico colore rosa brillante. Successivamente, il vino subisce una seconda fermentazione in autoclave secondo il metodo Charmat, con l'aggiunta di lieviti selezionati. La presa di spuma, che dura 15-20 giorni, dona al vino il suo perlage fine e persistente, rendendolo fresco e vivace al palato. Colore rosa brillante e perlage fine e persistente, al naso regala un bouquet fragrante, con sentori di rosa, ciliegia e frutta rossa, arricchiti da un leggero accenno speziato che conferisce complessità. In bocca è armonico e persistente, con una piacevole acidità che bilancia la morbidezza del finale. Perfetto con piatti a base di pesce, in particolare con crostacei, crudi e zuppe di pesce, è ideale anche come aperitivo, abbinato a salumi e pizze.

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 spumante rosé brut
Provenienza	Abruzzo
Uve	Montepulciano d'Abruzzo 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione: le uve restano a contatto con le bucce per 4/6 ore a 5°C, ciò favorisce la dissoluzione degli aromi varietali. Fermentazione: il vino effettua una seconda fermentazione a temperatura controllata in autoclave con lieviti selezionati. Presa di spuma dura 15/20 giorni.
Sensazioni	Colore: rosa brillante dal perlage fine e persistente. Olfatto: sentori di rosa, ciliegia e frutta rossa, con una punta speziata. Gusto: armonico e persistente con una piacevole nota acida dal finale morbido.

© 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