



ACQUISTATO IL .....

Rosato Colline Teatine IGT

2015

## La primavera si tinge di rosa



Di un bel color rosa cerasuolo, il Colline Teatine di Masciarelli è davvero perfetto per inaugurare l'imminente inizio dell'estate. Beverino e semplice, leggermente fruttato, è il vino da tenere sempre in frigo ideale per un fresco aperitivo. Prova subito la nuova annata!

Masciarelli, un nome simbolo della viticoltura abruzzese. L'azienda nasce nel 1981 dall'intuito imprenditoriale di Gianni Masciarelli, figura simbolo dell'affermazione della vitivinicultura abruzzese moderna. Partita con poco più di 2 ettari, oggi l'azienda ne conta circa 300, coltivati a vigneto e uliveto e distesi tra 13 comuni in tutte le quattro province abruzzesi. E, nonostante questa crescita esponenziale, la filosofia produttiva di Masciarelli non è cambiata: ancora oggi al centro di tutto c'è la valorizzazione del territorio e dei vitigni autoctoni, come il Montepulciano che troviamo vinificato in purezza nel meraviglioso rosato proposto oggi. Non lasciatelo scappare!

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Argilloso, mediamente calcareo
<b>Esposizione</b>	Sud/Sud-est/Sud-ovest, da 250 a 440m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Pergola abruzzese, guyot semplice
<b>Densità imp.</b>	da 1.600 a 6.000 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosato fermo
<b>Provenienza</b>	Abruzzo
<b>Uve</b>	Montepulciano d'Abruzzo 100%
<b>Gradazione</b>	12,5% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	10-12°
<b>Quando Berlo</b>	Ci accompagnerà per tutta l'estate
<b>Abbinamento</b>	Maccheroncini con pomodorini dice il produttore. Ma secondo noi è perfetto dall'aperitivo e poi a tutto pasto con piatti freschi e leggeri
<b>Vinificazione</b>	Durata della fermentazione: 15 giorni circa, in vasche inox termo controllate. La diraspigiatura è seguita da permanenza sulle bucce, per poche ore ? fermentazione a bassa temperatura. Subito dopo viene imbottigliato e messo in commercio dopo qualche settimana
<b>Sensazioni</b>	Simpatico, semplice, beverino. Di un bel cerasuolo, al naso presenta accenni fruttati e all'assaggio è slanciato e molto piacevole

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