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 viticultura 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 lasciartelo scappare!

La Vigna

Terreno	Argilloso, mediamente calcareo
Esposizione	Sud/Sud-est/Sud-ovest, da 250 a 440m s.l.m.
Allevamento	Pergola abruzzese, guyot semplice
Densità imp.	da 1.600 a 6.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	Montepulciano d?Abruzzo 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	10-12°
Quando Berlo	Ci accompagnerà per tutta l?estate
Abbinamento	Maccheroncini con pomodorini dice il produttore. Ma secondo noi è perfetto dall?aperitivo e poi a tutto pasto con piatti freschi e leggeri
Vinificazione	Durata della fermentazione: 15 giorni circa, in vasche inox termo controllate. La diraspapigiatura è seguita da permanenza sulle bucce, per poche ore ? fermentazione a bassa temperatura. Subito dopo viene imbottigliato e messo in commercio dopo qualche settimana
Sensazioni	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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821