



ACQUISTATO IL

"Colle Maggio" Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva 2020

Complesso ed elegante



Svinando

La Vigna

Terreno Terreni calcareo argillosi con tratti sabbiosi

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Abruzzo

Uve Montepulciano 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione La vendemmia avviene a fine ottobre. La vinificazione prevede una lunga macerazione delle bucce per 45 giorni, l'affinamento in cemento vetrificato per 6 mesi, in tonneau di rovere francese e di Slavonia (40% legni di primo passaggio e 60% di secondo) per 12 mesi e in bottiglia per 6 mesi.

Sensazioni Il colore è un rosso profondo tendente al granato. Il profumo presenta una perfetta corrispondenza gusto-olfattiva: il cacao e il caffè tornano con intensità, accompagnati da un finale piacevolmente pepato e persistente. I tannini morbidi e ben integrati garantiscono un sorso elegante e avvolgente. Buono già oggi, questa Riserva di Torre Zambra è ideale da bere entro 10 anni, durante i quali può sviluppare ulteriori sfumature aromatiche. Carni rosse in umido, carni alla brace e formaggi stagionati sono i suoi compagni ideali.

Tradizione e complessità. Tutto questo è il Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC di Torre Zambra, equilibrio perfetto tra autenticità e raffinatezza. Questo vino nasce a Villamagna, un piccolo borgo incastonato tra il mare Adriatico e le pendici della Majella. Qui, il microclima unico creato dall'alternarsi di brezze marine e correnti montane, unito ai terreni calcareo-argillosi, consente la coltivazione di uve dalla qualità straordinaria. Per ottenere la menzione di "Riserva", il Montepulciano d'Abruzzo deve invecchiare per almeno 24 mesi, una parte dei quali in legno, garantendo così complessità e armonia. La vendemmia avviene a fine ottobre, quando le uve raggiungono la maturazione ottimale. La lunga macerazione sulle bucce, che dura 45 giorni, consente di estrarre colore, tannini e aromi intensi. Dopo una prima fase di affinamento in cemento vetrificato per 6 mesi, il vino riposa in tonneau di rovere francese e di Slavonia per 12 mesi. Questi legni, per il 40% nuovi e per il 60% di secondo passaggio, donano al vino complessità e profondità. L'ultima fase di affinamento in bottiglia, della durata di 6 mesi, consente di raggiungere l'equilibrio perfetto. Colore rosso rubino profondo, con riflessi tendenti al granato, al naso si aprono intense note di cioccolato fondente, cuoio e caffè, con un leggero accenno di spezie. In bocca si riscontra una perfetta corrispondenza gusto-olfattiva: il cacao e il caffè tornano con intensità, accompagnati da un finale piacevolmente pepato e persistente. I tannini morbidi e ben integrati garantiscono un sorso elegante e avvolgente. Buono già oggi, questa Riserva di Torre Zambra è ideale da bere entro 10 anni, durante i quali può sviluppare ulteriori sfumature aromatiche. Carni rosse in umido, carni alla brace e formaggi stagionati sono i suoi compagni ideali.

Torre Zambra rappresenta un'autentica eccellenza dell'enologia abruzzese. La sua storia è legata a quella della famiglia De Cerchio che nel 1910 iniziarono a coltivare il loro primo appezzamento a Villamagna. La fondazione ufficiale, però, risale al 1961, per opera di Laurentino De Cerchio. La scelta di Villamagna come cuore pulsante della produzione vinicola non è casuale. Questo piccolo gioiello dell'entroterra abruzzese è benedetto da un microclima unico grazie alla vicinanza sia alla costa adriatica sia alla Majella che crea significative escursioni termiche tra il giorno e la notte. I vigneti di Torre Zambra sono situati tra i 120 e i 200 metri sul livello del mare, con terreni calcareo-argillosi ricchi di humus, condizioni ottimali per la coltivazione di vitigni autoctoni come Pecorino, Passerina e Trebbiano. Tuttavia, è il Montepulciano il vero protagonista della sua produzione. La filosofia produttiva della famiglia De Cerchio si distingue per il suo profondo rispetto per l'ambiente. Tutti i vigneti sono coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica, un approccio che privilegia l'aspetto di sostenibilità e di tutela del territorio. Negli ultimi anni, la scelta della fermentazione spontanea, un processo che sfrutta i lieviti indigeni presenti naturalmente sulle uve per creare vini che riflettono appieno le caratteristiche del territorio. Questo metodo, unito a pratiche agronomiche attente, regala vini complessi e aromatici, autentiche emozioni in bottiglia.

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