



ACQUISTATO IL .....

"Passo Sacro" Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2024

2024

## Rosato biologico



# La Vigna

<b>Terreno</b>	Terreni calcareo argillosi con tratti sabbiosi
<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Allevamento</b>	Spumante
<b>Densità imp.</b>	Media
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosato fermo
<b>Provenienza</b>	Abruzzo
<b>Uve</b>	Montepulciano 100%
<b>Gradazione</b>	13% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 3 anni
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Menù di pesce
<b>Vinificazione</b>	La vendemmia avviene a fine settembre. l'affinamento su fecce fini, in tini di acciaio i
<b>Sensazioni</b>	Il colore è ciliegia matura, frutto che ritorna

Passo Sacro è un delicato Cerasuolo d'Abruzzo DOC firmato da Torre Zambra. Rosato che esprime la migliore tradizione vitivinicola abruzzese, questo vino nasce a Villamagna, in provincia di Chieti, su colline tra il mare Adriatico e la Majella, due elementi naturali che, combinandosi, creano forti escursioni termiche tra giorno e notte, ideali per ottenere vini freschi e ricchi di profumi. Il Cerasuolo d'Abruzzo DOC non è un semplice rosato, ma un'espressione di eccellenza riconosciuta a livello nazionale e internazionale. Si distingue per il suo colore ciliegia e per la tipicità dei profumi e dei sapori che riportano direttamente al Montepulciano, il vitigno autoctono da cui nasce. Passo Sacro è prodotto al 100% da uve Montepulciano vendemmiate a fine settembre. Le bucce rimangono in contatto con il mosto per circa 60 ore, fino a ottenere il caratteristico colore ciliegia intenso. L'affinamento avviene su fecce fini in tini di acciaio inox per 2 mesi, seguito da ulteriori 2 mesi in bottiglia per garantire una maggiore armonia e freschezza al prodotto finale. Passo Sacro si presenta di un colore brillante. Al naso, rivela un bouquet ricco e immediato, dominato da note di ciliegia fresca che tornano con grande coerenza anche al palato. L'assaggio è caratterizzato da una piacevole freschezza, perfettamente bilanciata dalla corrispondenza gusto-olfattiva, che mantiene la ciliegia come protagonista assoluta fino al finale. Questo rosato si distingue per il suo equilibrio, risultando fresco e vivace ma allo stesso tempo morbido e avvolgente.

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 il rispetto dei tempi naturali e tecniche non invasive. Inoltre prevede una lunga macerazione delle uccelle per 80 giorni, un elemento distintivo della cantina è la scelta della fermentazione spontanea, un processo che sfrutta i lieviti indigeni presenti naturalmente nelle uve. Al questo viene poi aggiunto un passaggio invecchiamento in bottiglia per 2 mesi. Il risultato è un vino di grande personalità, con profumi complessi e aromi di frutta matura, 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