ACQUISTATO IL .....

"Valle Maris" Montepulciano d'Abruzzo DOC 2022 2022

La Vigna

Terreno	Terreni calcareo argillosi
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	Montepulciano 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne
Vinificazione	La vinificazione prevede una lunga macerazione delle bucce per 30 giorni. L'affinamento avviene in cemento vetrificato per 6 mesi, in tonneau di rovere francese e slavonia (20% legni di primo passaggio e 80% di secondo) per 3 mesi e in bottiglia per 3 mesi.
Sensazioni	Il colore è rosso rubino brillante. I profumi presentano note di confettura di frutti rossi con un finale di cioccolato. Il gusto si presenta con un intenso sentore di cioccolato e un finale leggermente speziato.

Biologico, sostenibile e vegano

Valle Maris, Montepulciano d'Abruzzo DOC biologico, sostenibile e vegano è firmato Torre Zambra. Nasce nel cuore dell'Abruzzo, a Villamagna, piccolo borgo caratterizzato da colline che si affacciano sul mare Adriatico e respirano l'aria fresca della Majella. Le giornate soleggiate e le notti fresche creano l'ambiente perfetto per uve di grande qualità, arricchite da una mineralità che deriva dai terreni calcareo-argillosi tipici della zona. Prodotto interamente da uve Montepulciano, queste vengono coltivate con il tradizionale sistema di allevamento della Pergola abruzzese, che protegge i grappoli dal sole diretto e favorisce la maturazione ottimale dei frutti. La vinificazione segue un approccio attento e rispettoso. La fermentazione avviene in tini d'acciaio inox a temperatura controllata, con una lunga macerazione delle bucce per 30 giorni. Questo processo consente di estrarre il massimo delle sostanze aromatiche e polifenoliche, garantendo struttura e complessità al vino. Dopo la fermentazione, il vino viene affinato per sei mesi in vasche di cemento vetrificato, un materiale che preserva la freschezza dei profumi, seguito da tre mesi di riposo in bottiglia per un ulteriore equilibrio. Valle Maris si presenta di un colore rosso rubino brillante. Al naso spiccano le note di confettura di frutti rossi, come amarena e prugna, accompagnate da un raffinato accenno cioccolatoso. Il gusto è pieno e morbido, con sentori intensi di cioccolato e un finale delicatamente speziato, che lo rende ricco e persistente. Perfetto per accompagnare salumi e formaggi stagionati, si sposa bene anche con primi piatti a base di carne, come pappardelle al ragù, o carni bianche in umido.

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. Un elemento distintivo della cantina è la scelta della fermentazione spontanea, 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. 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