



ACQUISTATO IL

"Testarossa" Rosato Terre Aquilane IGP 2025

2025

Freschezza e vivacità



Svinando®

Testarossa è un Rosato, Terre Aquilane IGP, proposto da Cantina Pasetti. Un vino vivace nel colore e nei profumi, ma che allo stesso tempo sa esprimere una grande eleganza. Le uve utilizzate per la produzione di questo vino provengono da vigneti aziendali situati nel Comune di Capestrano, all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga. Questo territorio è caratterizzato da elevate escursioni termiche, che preservano l'acidità e migliorano la sintesi degli aromi. Il suolo, poi, di matrice ciottolosa-sabbiosa, è ideale per conferire ai vini mineralità e sapidità. Nel calice si presenta di un bel colore rosa cerasuolo brillante. Al naso sorprende per il bel bouquet fine che richiama la ciliegia, il lampone e i frutti di bosco. In bocca è fresco e fragrante, con una ottima acidità e un'elevata sapidità, ben bilanciate dalla giusta morbidezza. Rosato versatile, si abbina perfettamente a una vasta gamma di piatti. Ottimo come aperitivo, per accompagnare stuzzichini, sulla tavola si presta a molteplici abbinamenti. Da provare con la pizza o con il più tradizionale baccalà. Rosato fresco, fragrante e versatile, Testarossa è vino che sorprenderà per la sua qualità.

I vignaioli hanno il compito di non rovinare ciò che di buono la natura regala loro. Un principio sacrosanto che vale ancora di più se la cantina si trova in un luogo di magica bellezza e di grande vocazione. E' senza dubbio il caso della cantina Pasetti, una realtà vitivinicola abruzzese che può contare su ben 60 ettari di vigneto, tra il Gran Sasso e i Monti della Laga, nel cuore del Parco Nazionale. Questa zona, infatti, è caratterizzata da forti escursioni termiche, vento costante e suoli particolarmente eterogenei, che garantiscono uve di altissima qualità. Si coltivano prevalentemente i tanti vitigni autoctoni della regione, a partire dal Montepulciano, vero protagonista della viticoltura di qualità degli ultimi anni, ma anche il Trebbiano d'Abruzzo, il Pecorino e la Passerina. Pasetti è un'azienda di qualità che va seguita. Può dare delle grandi soddisfazioni.

La Vigna

Terreno Ciottoloso sabbioso

Esposizione Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 5200

Il Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Abruzzo

Uve Montepulciano 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di carne, menù di pesce

Vinificazione Vinificazione in bianco: criomacerazione a 8°C per 12-18 ore, pressatura soffice e successiva decantazione statica. Fermentazione in acciaio con lieviti selezionati a bassa temperatura 14°-16°C.

Sensazioni Rosa cerasuolo brillante. Bouquet fine di ciliegia, lampone e frutti di bosco. Ottima acidità e sapidità con la giusta morbidezza. Retrogusto di rosa canina.

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