



ACQUISTATO IL

Cerasuolo D'Abruzzo DOC

2022

Il più classico dei vini abruzzesi



Svinando®

Se pensi all'Abruzzo non puoi non immaginare un calice di un fresco vino rosato. Non un vino sottile, ma un calice ricco e concentrato, fin dall'aspetto. Caratterizzato da quel bel colore rosa intenso che ricorda la ciliegia, o cerasa. Quasi fosse un vino rosso, solo appena più scarico. Frutto della sapiente lavorazione dell'uva più rappresentativa dell'Abruzzo, il Montepulciano, questo vino racchiude in sé tutte le note olfattive più tipiche dell'uva. E se del colore abbiamo già parlato, grazie a una sapiente lavorazione in cantina che prevede solo l'uso di acciaio, questo Cerasuolo d'Abruzzo DOC si caratterizza per un profumo intenso, fruttato, floreale, con un finale leggermente erbaceo. In bocca, infine, è caldo, grazie anche ai suoi 13 gradi, con un giusto mix tra freschezza, sapidità e struttura.

Fa parte della storia dell'Abruzzo, questa interessante realtà produttiva. La Cantina Mazzarosa Devincenzi, infatti, nacque nel periodo della creazione del Regno d'Italia per opera del Senatore Giuseppe Devincenzi che ebbe numerosi incarichi prima nel parlamento del Regno delle Due Sicilie e successivamente nel Regno d'Italia. Terminata la sua felice esperienza politica, il senatore tornò nella sua terra natia e costruì quella che per i tempi poteva essere considerata una cantina innovativa, anche sotto un aspetto tecnologico. Ma non solo. Tra le altre cose, infatti, fu proprio grazie al lavoro del Senatore se in Abruzzo vennero per la prima volta introdotti vitigni sconosciuti come il Malbec e il Pinot. Da allora, tra matrimoni e passaggi generazionali, l'azienda è stata rinnovata e condotta con passione, restando un punto di riferimento qualitativo per l'area del teramano.

La Vigna

- Terreno** Argilloso di medio impasto (argilla rossa),
Esposizione Sud-Ovest, 100m s.l.m.
Allevamento Cordone Speronato
Densità imp. 4000 ceppi ad ettaro

Il Vino

- Tipologia** Vino rosato fermo
Provenienza Abruzzo
Uve Montepulciano d'Abruzzo 100%
Gradazione 13% vol.
Temp. Servizio 14°
Quando Berlo entro 3 anni da oggi
Abbinamento Pesce
Vinificazione Vinificato in bianco, pressatura soffice e sfecciatura a freddo e fermentazione a temperatura controllata.
Sensazioni Intenso, fruttato, floreale, e leggermente erbaceo, caldo, morbido, fresco, sapido, di grande struttura ed equilibrato.

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