ACQUISTATO IL .....

"Diecicoppe" Colline Pescaresi IGP 2025 2025



Abruzzo chiama Bordeaux

Abruzzo chiama Bordeaux. Montepulciano e Cabernet Sauvignon in parti uguali e un affinamento veloce in acciaio per un vino che si contraddistingue per l'immediatezza e la facilità di beva. DIecicoppe di Pasetti si presenta nel calice di un piacevole colore rosso rubino con sfumature violacee. Al naso si rivela fresco e fruttato, con note di ciliegia e mora e maraschino ben maturi. Con il passare dei minuti, poi, diventano sempre più percettibili ricordi vegetali, di erba fresca e fieno. In bocca è proprio come te lo aspetti. Un vino immediato e non eccessivamente strutturato. Ampio quel tanto che basta per lasciarti una bella sensazione, e morbido grazie a un alcol presente ma non fastidioso. Quello che colpisce è però l'equilibrio complessivo. Nonostante la gioventù, nulla stona nell'insieme. Piacevolmente persistente, prolunga per diversi secondi il piacere di aver bevuto.

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	Franco - Argilloso - Calcareo
Esposizione	Sud-Est, 550m s.l.m.
Allevamento	Filare, Cordone Speronato
Densità imp.	5.200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	Montepulciano d'Abruzzo 50% Cabernet Sauvignon 50%
Gradazione	13,50% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivi e legumi
Vinificazione	"In rosso: macerazione e fermentazione in acciaio per 8 - 10 giorni con lieviti selezionati a temperatura controllata 18 - 20 °C. FML spontanea. AFFINAMENTO 3 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia. "
Sensazioni	Rosso rubino con sfumature violacee, si apre con aromi di ciliegia e mora, maraschino e delicate note vegetali. In bocca è molto morbido, equilibrato e persistente.

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