ACQUISTATO IL .....

"Testarossa" Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC 20222022



Un Montepulciano che sa attendere

Il bello (e il buono) del Montepulciano d'Abruzzo. Un'uva generosa per natura che, quando viene valorizzata correttamente, sa dar vita a vini semplicemente indimenticabili. Vini che richiedono un abbinamento giusto per essere apprezzati al meglio ma che sanno anche accompagnare i commensali in lunghe chiacchierate attorno al tavolo fino a tarda notte. Il Testarossa di Pasetti ne è un bel esempio. Nasce da una lunga lavorazione che passa prima da un periodo di sei mesi in vasche di cemento, per poi proseguire per diversi mesi di affinamento in barrique di rovere francese di primo e terzo passaggio. Ma non basta. Prima di essere finalmente messo in commercio, il Testarossa deve riposare per almeno altri due anni in bottiglia. Un percorso lungo che, però, si ripaga alla grande quando finalmente giunge il momento di assaggiarlo. Nel bicchiere si presenta di un appagante colore rosso rubino scuro, impenetrabile. Al naso è frutta rossa allo stato puro. Fragola, ciliegia, mora e lampone. Si arriva fino alla prugna e alla spezia nobile del tabacco e del cioccolato fondente. In bocca non delude le aspettative. E' un vino caldo e robusto, dotato di tannini eleganti che si integrano perfettamente nell'insieme. Grande struttura e lunga persistenza finale.

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-OVEST
Allevamento	Filare, Cordone speronato
Densità imp.	5200 Ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	Montepulciano d'Abruzzo 100%
Gradazione	14% Vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 15 anni
Abbinamento	Brasati e cacciagione
Vinificazione	"In rosso: macerazione e fermentazione in acciaio per 8 - 10 giorni con lieviti selezionati a temperatura controllata 22 - 24 °C. FML spontanea. AFFINAMENTO 6 mesi in vasca di cemento, 12 - 24 mesi in barriques di rovere francese di 1°- 3° passaggio e 24 mesi in bottiglia."
Sensazioni	Colore rosso rubino profondo. Sentori di frutta rossa matura, viola appassita e di sottobosco come prugne, amarene e spiccati aromi terziari di eucalipto, liquirizia, cioccolato e tabacco. Vino caldo, robusto, dai tannini eleganti, di buona struttura e lunga persistenza.

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