ACQUISTATO IL .....

Cerasuolo d'Abruzzo Rosé DOC 2022 2022



Fresco e fragrante, simbolo d'Abruzzo

La sua bottiglia trasparente è preziosamente decorata con un'etichetta dallo stile classico ed elegante. Il vino al suo interno, del resto, rappresenta una delle eccellenze regionali. Uno di quei prodotti che rendono onore all'Abruzzo nel mondo. Stiamo parlando di un Cerasuolo, raffinato rosato da uve di Montepulciano in purezza, vinificate a bassa temperatura per meglio valorizzare il ricco patrimonio aromatico. Si parte da uve raccolte in leggero anticipo rispetto a quelle usate per produrre i rossi. Conferite in cantina vengono macerate a freddo fino al raggiungimento della giusta punta di colore. Quindi, dopo aver pulito il mosto dalle particelle in sospensione, si passa alla fermentazione, sempre a temperatura controllata. Si ottiene così un vino fresco e fragrante, con note intriganti di ciliegia, vaniglia e pepe nero. Un vino versatile e pronto a essere messo alla prova su qualunque tavola. Ottimo in abbinamento con piatti a base di carne bianca, sa accompagnare bene anche pesci grassi e formaggi a pasta morbida.

Siamo nel cuore dell'Abruzzo, nella cosiddetta "Terra dei Vestini", zona particolarmente vocata per la coltivazione della vite. Qui si trova la Tenuta Tre Gemme. Il particolare mix dei suoli, la grande escursione termica e le benefiche correnti d'aria che provengono dal mare e dalle montagne, sono i fattori più importanti per la produzione di uve di pregio. Tenuta Tre Gemme si compone oggi di circa 70 ettari di vigneti, tutti ottimamente esposti e collocati tra i 350 e i 450 metri sul livello del mare. La cantina, invece, ben attrezzata per la vinificazione, ha spazi ideali per l'invecchiamento dei vini. Carla e Anna Perrucci gestiscono l'azienda con competenza e una moderna sensibilità verso il rispetto per l'ambiente. Tenuta Tre Gemme, infatti, lavora in regime di agricoltura biologica ed è attenta a ridurre al minimo il consumo energetico, oltre che al riciclo delle risorse. Ma non basta. All'interno dell'azienda, infatti, è viva anche l'attenzione verso temi etici, in particolare nei confronti dei lavoratori della terra. Sensibilità che si concretizza con l'adesione a programmi nazionali di recupero ed inclusione. Quelli di Tre Gemme, dunque, sono vini buoni che non nuocciono all'ambiente ma che, soprattutto, fanno bene all'uomo.

La Vigna

Terreno	Calcareo argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	100% Montepulciano
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Per il processo di vinificazione vengono utilizzati vinificatori in acciaio. Le uve di Montepulciano per produrre il vino Cerasuolo d'Abruzzo vengono raccolte in anticipo rispetto a quelle per vinificare i rossi e viene effettuata una macerazione a freddo fino al raggiungimento delle caratteristiche desiderate. L'obiettivo della macerazione a freddo è estrarre i profumi del vitigno. La fermentazione, l'affinamento e la stabilizzazione del mosto in acciaio avvengono sempre con il controllo della temperatura. L'anidride solforosa e` utilizzata ai dosaggi minimi.
Sensazioni	Gusto intenso, morbido, equilibrato, fresco. Abbinamento con carne bianca, pesci grassi, formaggi a pasta morbida

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