



ACQUISTATO IL

"Rosé" Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2023

2023

Semplicemente Rosé



Si chiama semplicemente Rosé ed è l'interpretazione di Tenuta Talamonti del più amato tra i rosati del centro Italia. Stiamo parlando di un Cerasuolo d'Abruzzo DOC, prodotto con uve Montepulciano in purezza. Audace e spregiudicato, fresco e beverino, è un vino decisamente moderno come concezione, pur non perdendo mai di vista la tradizione. Nel bicchiere il Cerasuolo si presenta sempre di un bel colore piuttosto acceso. Una "nuance" del classico rosso rubino, brillante e delicato. Se l'aspetto appaga la vista, basta avvicinare il bicchiere al naso per capire che il piacere vero deve ancora venire. Al naso, infatti, si impongono intensi aromi di frutta a bacca rossa, con note fresche di ciliegia marasca a dominare su tutto. In bocca, invece, richiama sensazioni complesse di frutti rossi, ben equilibrati da una naturale freschezza. È il vino perfetto per accompagnare piatti semplici ma piacevoli, come le insalate fredde o il pollo alla griglia.

Fondata nel 2001, Tenuta Talamonti produce vini tipici e soprattutto sostenibili, grazie ai suoi 75 ettari di vigneti (e oliveti) di proprietà. Siamo a Loreto Aprutino, in Abruzzo. Tutti i vigneti hanno ottenuto la certificazione di produzione integrata SQNPI, il programma di certificazione nazionale italiana. Dal 2015, inoltre, la famiglia ha deciso di approvvigionarsi di energia proveniente solo da impianti eolici e pannelli solari per ridurre in modo sensibile il proprio impatto sull'ambiente. Oggi i vini di Tenuta Talamonti sono disponibili in oltre 50 paesi in tutto il mondo e ottengono regolarmente ottimi giudizi dalla critica enologica più severa.

La Vigna

Terreno medio calcareo con frazioni di argilla

Esposizione Sud Est

Allevamento Tendone (Pergola Abruzzese)

Densità imp. 3500

Il Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Abruzzo

Uve Montepulciano d'Abruzzo DOC

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione Prodotto esclusivamente da uve Montepulciano raccolte a mano nei nostri vigneti. La fermentazione tradizionale viene realizzata in tini d'acciaio a temperatura controllata tra i 15 ed i 17 gradi, per preservare la freschezza dei profumi. Dopo 8 ore sono separate le bucce dal liquido per ottenere un'ottima estrazione dei profumi e prosegue classica vinificazione in bianco, breve maturazione in acciaio. Il ciclo si conclude con un affinamento in bottiglia per 2 mesi

Sensazioni Il colore si presenta caratterizzato da un rosso tenue ma brillante con riflessi violacei e rubini. Al naso è fresco con note di marasca e ciliegia, contornate da delicate note floreali. In bocca presenta una vibrante acidità che lo rende fresco e fragrante.

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