ACQUISTATO IL .....

"Colle Cavalieri" Cerasuolo d'Abruzzo DOP 2023 2023

Buon corpo, sorso morbido e vellutato

Nel mondo l'Abruzzo è conosciuto (e apprezzato) soprattutto per la grande versatilità del suo vitigno più nobile, il Montepulciano d'Abruzzo. Un uva capace di esprimersi al meglio sia vinificata in rosso che in rosa. Come in questo caso. Colle Cavalieri, infatti, è un Cerasuolo D'Abruzzo DOP, proposto da una delle cantine sociali più importanti della regione, Tollo. Uve Montepulciano d'Abruzzo al 100%, questo rosato della tradizione, al termine della vinificazione, affina per circa 3 mesi in vasche di acciaio Inox prima di incontrare la bottiglia e di essere messo in vendita. Ne deriva un bel vino caratterizzato da un colore rosa corallo, tipico per la varietà, con profumi intensi e freschi di frutta rossa matura. In bocca, invece, si apprezza soprattutto per il buon corpo e il sorso morbido e vellutato. Ottimo con antipasti e primi piatti saporiti di carne o pesce.

Un bel esempio di cooperativa sociale, nata nel 1960 per volere di venticinque vignaioli. Oggi la Cantina Tollo è un'azienda trainante per la viticoltura abruzzese e gestisce, attraverso i suoi soci conferitori, oltre 3mila ettari, in cui sono allevate esclusivamente varietà autoctone. Oltre 13 milioni di bottiglie prodotte annualmente, senza mai perdere di vista la tipicità del prodotto e, soprattutto, il corretto rapporto tra prezzo e qualità. Vasta e varia è la gamma proposta. Si va dai tipici bianchi e rossi, fino ai più eleganti rosati tanto amati in regione. Non mancano linee Bio e addirittura dei vini che vantano la certificazione come vini vegani. Insomma, in termini di vastità dell'offerta, di differenziazione di tipologie e di fasce di prezzo, è davvero difficile non trovare un vino Tollo adatto alle nostre esigenze.

La Vigna

Terreno	da franco argilloso, argilloso calcareo e sabbioso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	spalliera e pergola abruzzese
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	montepulciano d'abruzzo 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	2 anni
Abbinamento	Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	pressatura soffice, illimpidimento del mosto e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in serbatoi di acciaio inox
Sensazioni	note di frutta rossa, rosa e ciliegia. in bocca pieno caldo e di ottima 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. 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