ACQUISTATO IL .....

Cerasuolo d'Abruzzo DOC "Orsetto d'Oro" 2025 2025



Grande personalità e raffinatezza

Il Cerasuolo d'Abruzzo DOC Orsetto Oro di Casal Thaulero è un vino rosato di grande personalità e raffinatezza, ottenuto da uve Montepulciano in purezza, vitigno particolarmente versatile, tipico dell'Abruzzo. Per la sua produzione, le uve Montepulciano vengono vinificate "in bianco", cioè senza contatto con le bucce, o meglio con un contatto di poche ore, in modo da conferire al vino il suo caratteristico colore rosa vivace. Al naso rivela un'anima fruttata, fine e intensi, con sentori di marasca e cerasa che spiccano e seducono. Note queste che si fondono in un bouquet elegante e complesso, che esalta le qualità uniche del vitigno Montepulciano. In bocca, il Cerasuolo d'Abruzzo DOC Orsetto Oro si rivela secco, armonico e persistente, grazie al perfetto equilibrio tra struttura e l'acidità. Rosato piacevolmente versatile, è un vino perfetto per accompagnare una vasta gamma di piatti. Di pesce, come brodetti, crostacei e molluschi, o di carne, in particolare carni bianche come coniglio o pollo. Perfetto è, infine, con formaggi e pizza.

Casal Thaulero rappresenta un simbolo di eccellenza enologica e di lunga tradizione, capace di trasmettere la storia e la bellezza dell'Abruzzo attraverso i suoi vini. La cantina vanta una storia antica e affascinante. Il suo nome, per esempio, deriva dalla località di Casal Thaulero, situata tra le colline dell'Abruzzo e il mare Adriatico. Qui viveva la famiglia Thaulero, di origini militari e proveniente da Amburgo. Si stabilirono in Abruzzo nel XVI secolo e ricevettero un mandato diretto da Carlo V per sovrintendere l'area e, grazie al lavoro di Giovanni Thaulero, divennero precursori della viticoltura in Abruzzo. Giovanni, infatti, scrisse numerosi trattati sulla viticoltura e sperimentò tecniche agricole d'avanguardia, piantando viti moderne e recuperando i suoi possedimenti. Questa passione ha ispirato alcuni vignaioli a unirsi e, nel 1961, nacque una cantina cooperativa, con l'obiettivo di produrre ed esportare i vini abruzzesi nel mondo. Casal Thaulero è stata la prima cooperativa abruzzese ad imbottigliare ed esportare vini a Denominazione di Origine Controllata nei paesi NAFTA, nel lontano 1968. Dal 2005, poi, la cantina si è trasferita nella nuova sede nella città di Ortona. Qui, la tradizione vitivinicola abruzzese continua a essere coltivata con la stessa passione e impegno di sempre.

La Vigna

Terreno	medio impasto, profondi, mediamente argilloso-calcarei
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	1600

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	100% Uve Montepulciano (vinificazione in bianco)
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menu di carne, Menu di pesce
Vinificazione	il Cerasuolo d'Abruzzo si ottiene dalle uve Montepulciano in purezza, che vengono vinificate “in bianco” (cioè senza contatto con le bucce) oppure lasciate a fermentare con le vinacce per poche ore. A quel punto si conduce a termine la fermentazione finale.
Sensazioni	Rosso, ciliegio acceso. Fruttato, fine ed intenso, spiccano sentori di marasca e cerasa. Secco, armonico e persistente. Perfetto con tutta la cucina di pesce, ideale con brodetti, pasta al sugo, formaggi e pizza.

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