ACQUISTATO IL .....

## Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2024 2024




### Tradizione abruzzese

Un rosato tipico. Un bel vino del territorio. Tutto questo è il Cerasuolo d'Abruzzo DOC della cosiddetta Linea Varietale di Nododivino. Un vino che incarna l'essenza stessa della tradizione vitivinicola abruzzese. L'azienda ha sede a Ortona, in provincia di Chieti. Qui i suoli sono calcareo-argillosi stratificati. I vigneti aziendali di Montepulciano, ben esposti a sud-ovest, si trovano a un'altitudine di 200 metri sul livello del mare e sono allevati con la tradizionale pergola abruzzese. Questa antica forma di allevamento permette una migliore esposizione al sole e una protezione naturale dei grappoli, contribuendo alla qualità delle uve. Ottenuto da uve Montepulciano in purezza, questo vitigno, originario dell'Italia centrale, è noto per la sua versatilità e per la capacità di produrre sia vini rossi robusti che rosati freschi e fruttati. La sua buccia spessa e ricca di antociani permette di ottenere, con una breve macerazione, il caratteristico colore ciliegia del Cerasuolo. Una volta in cantina, le uve vengono trasportate in un tunnel saturato con CO? per evitare processi ossidativi dei precursori aromatici. Questo accorgimento preserva l'integrità aromatica delle uve, garantendo un prodotto finale di alta qualità. Nel calice questo Cerasuolo si presenta di un colore rosa ciliegia tenue, caratterizzato da una brillantezza notevole. Al naso emergono sentori di frutta fresca, con note predominanti di ciliegia intrecciate a sfumature di datteri e accenni balsamici. In bocca, infine, il vino offre una piacevole delicatezza, con una marcata componente fruttata e una nota sapida che ne esalta l'armonia complessiva. Concepito per essere bevuto giovane, questo Cerasuolo d'Abruzzo si abbina bene a piatti a sughi di pesce e crostacei. Ideale anche come aperitivo, accompagnando antipasti leggeri e formaggi freschi.

Il nome è un simpatico gioco di parole. Ma Nododivino è soprattutto una interessante realtà vitivinicola situata a Ortona, costa adriatica dell'Abruzzo. Un'azienda che si distingue per la sua dedizione alla produzione di vini di alta qualità che ben riflettono la ricca tradizione enologica della regione. Il territorio è caratterizzato da una combinazione di colline dolci e litorale marittimo che offre un microclima ideale per la viticoltura. Le brezze marine contribuiscono a mantenere le vigne sane, mentre il suolo calcareo-argilloso fornisce nutrimento alle piante, conferendo ai vini locali una spiccata mineralità. Nododivino sfrutta al meglio queste condizioni, dedicandosi alla coltivazione di vitigni autoctoni come il Montepulciano e il Trebbiano d'Abruzzo, con pratiche agricole sostenibili che rispettano l'ambiente e valorizzano la biodiversità locale.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | terreno di tipo calcareo argillo a strati |
| **Esposizione** | Sud-ovest |
| **Allevamento** | Pergola Abruzzese |
| **Densità imp.** | |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosato fermo |
| **Provenienza** | Abruzzo |
| **Uve** | Montepulciano 100% |
| **Gradazione** | 12,5% vol |
| **Temp. Servizio** | 12 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 5 anni |
| **Abbinamento** | Menù di pesce, Menù di carne |
| **Vinificazione** | Le uve vengono trasportate in un tunnel saturato con CO2 in modo che tutti i precursori aromatici non subiscono processi osso-riduttivi. |
| **Sensazioni** | Rosa ciliegia tenue dove si evidenzia una brillantezza fuori dal comune. Il profilo aromatico è caratterizzato da sentori di frutta appena raccolta, ciliegia che si intreccia con sentori di datteri e note balsamiche. All'assaggio il vino rileva sentori molto delicati la principale componente che lo demarca è quella della frutta, con una nota sapida che rendono il vino molto piacevole e armonico. |

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