ACQUISTATO IL .....

"Torrepasso" Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva Teate 2021

Tannini ben integrati e piacevole freschezza



Il Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva Torrepasso, prodotto da Nododivino nella sottozona Teate, è un interessante vino del territorio. Ci troviamo a Ortona, dove ha sede la cantina, in provincia di Chieti. Qui il microclima è ideale per la viticoltura. Le colline che circondano la zona, infatti, sono caratterizzate da terreni di medio impasto con presenza di sabbia e argilla in strati sottostanti. Questo mix di suoli conferisce alle uve peculiarità uniche, influenzando positivamente la qualità del vino. La vicinanza al mare Adriatico e la protezione offerta dagli Appennini creano invece un equilibrio climatico che favorisce la maturazione ottimale delle uve. Torrepasso proviene dalla sottozona Teate, riconosciuta per la produzione di vini di alta qualità, grazie a condizioni pedoclimatiche favorevoli. 100% uve Montepulciano, questo vitigno è noto per la sua adattabilità e per la capacità di esprimere al meglio le caratteristiche del territorio. Le viti sono allevate con la classica pergola abruzzese, un sistema tradizionale che protegge i grappoli dall'eccessiva esposizione al sole e favorisce una maturazione uniforme. La raccolta avviene manualmente, con una selezione attenta dei grappoli migliori. Le uve poi vengono poi trasferite in cantina dove vengono movimentate utilizzando un nastro trasportatore, evitando l'uso di pompe meccaniche e preservando l'integrità degli acini. Dopo una leggera pigiatura, il mosto viene trasferito in vinificatori troncoconici. Durante la fermentazione il vino viene sottoposto a rimontaggi per garantire una corretta estrazione delle sostanze aromatiche e dei tannini. Alla vista Torrepasso si presenta di un colore violaceo intenso, indice di freschezza e integrità, suggerendo una buona potenzialità di invecchiamento. Al naso, emergono profumi di mora, prugna rossa matura e liquirizia, accompagnati da delicate note balsamiche. In bocca offre sensazioni di frutti di bosco, ribes, mora e prugna matura, con un finale che richiama ciliegie sotto spirito. La struttura è piena e armoniosa, con tannini ben integrati e una piacevole freschezza. Torrepasso si abbina bene a carni rosse importanti, come brasati e arrosti, ma è ideale anche come vino da meditazione.

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	Terreni di medio impasto con presenza di sabbia e argilla a strati sottostanti
Esposizione	Sud
Allevamento	Pergola Abruzzese
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	Montepulciano 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	il vino predilige carni rosse importanti – ma anche semplice degustazione per assaporare al meglio le proprietà organolettiche del prodotto
Vinificazione	Le uve selezionate attreverso un nasto trasportatore vengono caricate nei Vinificatori Tronco conici attraverso un nastro trasportatore, prima del carico nel serbatoio subbiscono una piccola pigiatura. Tutte le operazioni vengono effettuate senza l'utilizzo di mezzi meccanici (pompe), per preservare l'integrità delle bucce.. tutte le operazioni di rimontaggio sono effettuate con un follatore
Sensazioni	Il colore violaceo rileva integrità e freschezza che fanno ben sperare nella sua longevità. Al naso il profumo di mora cede all'avvolgenza di un frutto maturo di prugna rossa e liquirizia che si smorza dolcemente in una nota balsamica. All'assaggio il vino conferma una nota silvestre, accompagnato da sensazioni di frutti di bosco, ribes, mora, prugna matura e chiude con un nostalgico sentore di ciliegie sotto spirito.

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