



ACQUISTATO IL

"Chiola" Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2024

2024

Fresco e beverino



Si chiama Chiola ed è un magnifico Cerasuolo d'Abruzzo DOC, proposto qui dall'Azienda Vinicola Talamonti. Un vino rosato fresco e beverino che nasce esclusivamente da uve Montepulciano, raccolte a mano, a inizio ottobre. La sua vinificazione prevede una breve macerazione sulle bucce di circa 24 ore, seguita da fermentazione in acciaio a temperatura controllata per preservare la freschezza dei profumi. Dopo una breve maturazione in acciaio e la stabilizzazione tartarica, il vino affina quindi in bottiglia per circa 2 mesi prima della commercializzazione. Il Cerasuolo d'Abruzzo DOC, riconosciuto come denominazione autonoma dal 2010, si distingue per la sua freschezza, l'equilibrio e la versatilità a tavola. Non fa eccezione questo Chiola che nel calice si presenta di un colore rosato intenso, con profumi di frutti a bacca rossa e note fresche di marasca. In bocca è fresco, con un'equilibrata acidità. Per questo i suoi "creatori" indicano in circa 2 anni il suo orizzonte temporale, per apprezzarlo al meglio. Sulla tavola si abbina bene con piatti gustosi ma delicati come le aragoste grigliate o i risotti ai frutti di mare. Da provare anche con pietanze lievemente speziate al curry o, per gli amanti della cucina etnica, con il dim sum.

Tenuta Talamonti è un'azienda vinicola a conduzione familiare situata a Loreto Aprutino, in Abruzzo. Fondata nel 2001, oggi può contare su 45 ettari di vigneti e oliveti. I suoi vini sono sostenibili, grazie alla certificazione di produzione integrata SQNPI e all'uso esclusivo di energia da fonti rinnovabili fin dal 2015. La tenuta è immersa in un paesaggio collinare, a 300 metri sul livello del mare e beneficia di un microclima unico influenzato dalla vicinanza del Mare Adriatico e della catena appenninica. Il suolo qui è composto da argilla calcarea con stratificazioni vulcaniche. Ed è proprio questo a garantire una elevata qualità delle uve raccolte e di conseguenza dei vini prodotti. In campagna dominano gli autoctoni, con Montepulciano, Trebbiano d'Abruzzo e Pecorino. Grazie alla sua filosofia, che unisce tradizione e innovazione, Tenuta Talamonti rappresenta un'eccellenza nel panorama vinicolo abruzzese.

La Vigna

Terreno Molto calcareo

Esposizione Sud Est

Allevamento Tendone

Densità imp. 2500

Il Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Abruzzo

Uve Montepulciano 100%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Prodotto esclusivamente da uve Montepulciano raccolte a mano a inizio ottobre. Dopo la diraspapigiatura viene eseguita una fermentazione tradizionale in tini d'acciaio a temperatura controllata tra i 15 e i 17 gradi, per preservare la freschezza dei profumi. Al secondo giorno si separano le bucce dal liquido per ottenere un'ottima estrazione dei profumi. La fermentazione prosegue con classica vinificazione in bianco, breve maturazione in acciaio e stabilizzazione tartarica. Segue un affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Sensazioni Il Chiola si presenta come un rosato fresco e beverino, dal colore di ciliegia.

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