ACQUISTATO IL .....

"Cocciapazza" Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva 2022021



Perfetto equilibrio tra frutto e struttura

Questa etichetta non ha mezze misure: sin dall'apertura del tappo si capisce che siamo davanti a un vino riserva che punta a stupire. Cocciapazza, Montepulciano d'Abruzzo DOC di Torre dei Beati, arriva da Loreto Aprutino, nel cuore d'Abruzzo, a circa 250?300?metri sul livello del mare. Qui, su suoli argilloso?calcarei, i vigneti godono di un microclima ideale: di giorno le brezze marine mitigano il caldo, di notte l'aria fresca scende dai 3?000?m del Gran Sasso, garantendo una benefica escursione termica che favorisce maturazioni lente e aromaticità intensa. Il nome "Cocciapazza" è il vecchio toponimo della vigna: un richiamo forte alle radici locali dell'azienda. Montepulciano al 100?%, selezionato da viti con oltre 40 anni, allevate a pergola abruzzese e vinificate solo nei punti a migliore esposizione, la raccolta è manuale e avviene in 3 passaggi per selezionare solo le uve migliori. Fermentazione in acciaio con premacerazione a freddo, quindi macerazione lunga di circa 30 giorni sulle bucce, seguito da un affinamento di 20-22 mesi in barrique (70?% nuove). Risultato? Colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei in gioventù, al naso si scoprono pronunciate note di frutta rossa matura, come susina e amarena, poi ribes e mirtillo, impreziosite da spezie, come pepe nero e liquirizia, cioccolato, tabacco, con un richiamo balsamico sul finale. In bocca è pieno, caldo e avvolgente. I tannini sono setosi, buona l'acidità e la struttura. Lungo e persistente il finale. Ottimo con carni rosse importanti: arrosti, grigliate, selvaggina, stufati. Perfetto anche con formaggi stagionati.

Il nome Torre dei Beati è tratto da un dettaglio di un'importante affresco del '400 che orna la controfacciata della locale chiesa di S. Maria in Piano. La Torre dei Beati rappresenta il traguardo finale verso il quale, affrontando difficili prove, tendono le anime appena giunte nell'aldilà. In questa parabola si rispecchia anche il principio ispiratore dell'azienda, che, attraverso severissime selezioni in vigna e in cantina, cerca in ogni annata di esprimere il meglio dei vitigni tradizionali. Ci troviamo nella zona, particolarmente vocata per la produzione di vini di qualità, di Loreto Aprutino. L'azienda nasce nel 1999, quando Fausto e Adriana decidono di prendere in gestione il vecchio vigneto di famiglia, convertendolo immediatamente al biologico, nella convinzione che la qualità di un vino sia strettamente legata anche al rispetto del territorio che lo produce. Oggi l'azienda può contare su complessivi 21 ettari vitati.

La Vigna

Terreno	argilloso-calcareo
Esposizione Allevamento	pergola abruzzese
Densità imp.	1600

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	montepulciano 100%
Gradazione	13,5%vol
Temp. Servizio	#NOME?
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menu di carne e selvaggina
Vinificazione	Vinificazione: acciaio e maturazione per 20 mesi in barrique di rovere francese
Sensazioni	Rosso rubino carico e denso, con riflessi violacei in gioventù. Il caratteristico frutto rosso del Montepulciano, particolarmente ampio e maturo, è in equilibrio con la speziatura di pepe nero e di liquirizia, ed è impreziosito da tipiche note balsamiche, di cioccolato e tabacco. Buoni la struttura e il volume in bocca, con tannini ben presenti, ma morbidi ed evoluti, e con la freschezza acida tipica della zona di provenienza, che ne rende piacevole e mai pesante la bevibilità.

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