



ACQUISTATO IL

"Rosa-ae" Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2024

2024

Ben fatto e decisamente buono



Questo Rosa-ae, Cerasuolo d'Abruzzo DOC firmato Torre dei Beati, ha tutte le carte in regola per essere un grande acquisto. È un rosato, tipologia oggi tra le più richieste, prodotto in una delle regioni italiane più vocate per questa tipologia di vini, l'Abruzzo. È biologico certificato, un altro aspetto molto apprezzato. Ma, soprattutto, è un vino ben fatto e decisamente buono. La vinificazione avviene in acciaio e prevede due diverse lavorazioni: metà delle uve viene lavorata con il classico salasso di parte del mosto destinato ai futuri rossi, dopo una premacerazione a freddo; l'altra metà deriva da una pressatura diretta e delicata delle uve intere non diraspatte. Il risultato è un rosato di grande equilibrio, capace di unire struttura e freschezza. Prodotto da uve provenienti da agricoltura biologica e certificato da ICEA, nel bicchiere si presenta con un colore rosso ciliegia brillante, arricchito da riflessi violacei vivaci. Al naso, si apre su profumi freschi e persistenti di fragola, melograno e ciliegia, con un tocco floreale elegante dove spicca la rosa. In bocca è sorprendente per l'equilibrio tra la morbidezza, legata anche a una componente alcolica, e la vivace acidità e mineralità, che lo rendono piacevole e dinamico. La persistenza è lunga, con un finale pulito e fruttato. Estremamente versatile a tavola, questo Cerasuolo si adatta con facilità a molti abbinamenti. Perfetto come calice da aperitivo, accompagna con gusto antipasti, primi piatti e secondi, sia di carne che di pesce. Da provare con il classico baccalà all'abruzzese, con cipolle, pomodori e patate: un abbinamento territoriale che valorizza entrambi.

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 pergola abruzzese e cordone speronato
Allevamento

Densità imp. 1600-5300

Il Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Abruzzo

Uve montepulciano 100%

Gradazione 13,5%vol

Temp. Servizio 10°

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento antipasti misti all'italiana, primi piatti salsati, zuppe di legumi e cereali, carni bianche ed elaborazioni di pesce, pizza.

Vinificazione Vinificazione: acciaio, una parte salasso dei rossi dopo premacerazione a freddo, una parte pressatura diretta leggerissima delle uve non diraspatte, una parte proveniente da macerazione a freddo sulle bucce

Sensazioni Tipico rosso ciliegia brillante, con lievi riflessi violacei in gioventù. Profumi freschi e persistenti, di fragola, melograno, ciliegia, e leggero agrume caratteristico della zona. Eleganti sentori floreali, in evidenza la rosa. Buon volume in bocca, ottimo equilibrio tra la morbidezza, legata anche alla buona componente alcolica, e la viva componente acida e minerale, che rende lunga la persistenza in bocca e stimolante il finale.

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