

ACQUISTATO IL



"Deivai" Terre di Chieti Cerasuolo d'Abruzzo DOC Superio202424

L'eleganza del rosato che racconta l'Abruzzo



La Vigna

Terreno calcareo, medio impasto

Esposizione Sud Est

Allevamento Pergola abruzzese

Densità imp. 1600

II Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Abruzzo

Uve Montepulciano 100%

Gradazione 13,5%vol
Temp. Servizio 12 gradi
Quando Berlo entro 3 anni
Abbinamento Menù di pesce

Nato come omaggio alla terra dei Sanniti, Deìvaì porta con sé il fascino delle antiche divinità della fertilità e la forza di un territorio vocato al vino. Realizzato da Montepulciano in purezza, racconta la tradizione abruzzese con un'anima moderna e raffinata. Il suo colore rosa ciliegia brillante anticipa profumi intensi di frutta rossa matura, delicate note floreali e leggere sfumature speziate. Al palato si rivela ampio, fresco e armonico, con un finale elegante che richiama la mandorla e la mineralità della sua terra. Frutto di una vinificazione attenta, con macerazione a freddo e un affinamento sui lieviti di almeno nove mesi, questo rosato esprime complessità e struttura senza rinunciare alla piacevolezza del sorso. Perfetto con piatti di pesce in salsa rossa, primi raffinati e carni bianche, sorprende anche con abbinamenti più decisi. Un vino che unisce memoria e innovazione, premiato a livello internazionale e pronto a raccontare l'Abruzzo in ogni calice.

Un bel esempio di cooperativa sociale, nata nel 1960 per volere di venticinque vignaioli. Oggi la Cantina Tollo è un'azienda trainante per la viticoltura abruzzese e gestisce, attraverso i suoi soci conferitori, oltre 3mila ettari, in cui sono allevate esclusivamente varietà autoctone. Oltre 13 milioni di bottiglie prodotte annualmente, senza mai perdere di vista la tipicità del prodotto e, soprattutto, il corretto rapporto tra prezzo e qualità. Vasta e varia è la gamma proposta. Si va dai tipici bianchi e rossi, fino ai più eleganti rosati tanto amati in regione. Non mancano linee Bio e addirittura dei vini che vantano la certificazione come vini vegani. Insomma, in termini di vastità dell'offerta, di differenziazione di tipologie e di fasce di prezzo, è davvero difficile non trovare un vino Tollo adatto alle nostre esigenze.

Vinificazione Alla raccolta delle uve in piena maturazione segue una macerazione a freddo del pigiato, pressatura soffice, illimpidimento del mosto e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox con successivo affinamento sui lieviti per

almeno 9 mesi.

Sensazioni Rosa intenso con sfumature violacee, intensi ed eleganti profumi di frutta rossa matura in particolare ciliegia e fragola, fini

note floreali di rosa, nuances speziate. Corpo pieno, intenso, morbido con spiccate sensazioni fruttate e di lunga

persistenza