



ACQUISTATO IL

"Deivai" Terre di Chieti Cerasuolo d'Abruzzo DOC Superiore 2020/2024

L'eleganza del rosato che racconta l'Abruzzo



Svinando

Nato come omaggio alla terra dei Sanniti, Deivai 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.

La Vigna

Terreno	calcareo, medio impasto
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Pergola abruzzese
Densità imp.	1600

Il 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

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

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821