ACQUISTATO IL .....

Maiolica Terre di Chieti IGP 2023 2023



L'autoctono abruzzese

Un vitigno antico che rischiava l'oblio, riportato alla luce con passione e ricerca: nasce così Maiolica, espressione autentica dell'Abruzzo più vero. Recuperato grazie alla collaborazione con l'Istituto di Viticoltura di Conegliano, oggi vive una nuova stagione di splendore sotto il segno di Cantina Tollo. Il suo rosso rubino tenue rivela aromi di fragoline di bosco e lampone, accompagnati da note floreali e una vibrante freschezza. Al palato è elegante, di medio corpo, con tannini setosi e un finale persistente che unisce modernità e tradizione. La vinificazione spontanea in acciaio, l'affinamento in parte in anfora e la scelta di non filtrare il vino esaltano autenticità e carattere, restituendo nel calice la purezza del vitigno. Perfetto con carni bianche, selvaggina o persino con piatti di mare più strutturati, Maiolica è il simbolo di una rinascita: un vino che racconta una storia antica con voce nuova e contemporanea.

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, franco-sabbioso
Esposizione	sud-est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	Maiolica 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne, Menù di pesce
Vinificazione	Fermentazione alcolica spontanea in serbatoio di acciaio inox a temperatura controllata delle uve in parte pigiate ed in parte in grappolo intero. Fermentazione malolattica ed affinamento in acciaio ed anfora in terracotta. Il vino viene imbottigliato senza chiarifica né filtrazione.
Sensazioni	Rosso rubino di moderata intensità, frutta rossa di bosco, fragole e lamponi, con accattivante nota selvatica. Di medio corpo, con tannino setoso, in eccellente equilibrio con l'intensità aromatica e l'acidità. Finale molto di lunga persistenza

© 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