ACQUISTATO IL .....

"Caroso" Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva 2021 Limited Edition



Limited Edition versione regalo

Ci sono vini che sanno lasciare il segno, raccontando con orgoglio la propria terra. Il Caroso Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva 2021 di Citra è uno di questi. Un rosso di grande personalità, espressione autentica della tradizione enologica abruzzese, che conquista per la sua struttura e la sua raffinata eleganza. Nel calice si presenta con un intenso colore rosso rubino, mentre al naso sprigiona un bouquet avvolgente di frutti rossi maturi, amarena e intriganti sfumature speziate e balsamiche. Al palato è pieno, armonioso e persistente, con tannini ben integrati che accompagnano un finale lungo e appagante. Un vino di prestigio, capace di esaltare i piatti più importanti della tradizione, dagli arrosti alle carni brasate, fino ai formaggi stagionati. Proposto in un'esclusiva edizione limitata con elegante astuccio, il Caroso diventa anche una splendida idea regalo per gli appassionati dei grandi rossi italiani. Un piccolo gioiello dell'Abruzzo, tutto da scoprire, condividere e ricordare.

Codice Citra rappresenta la più grande comunità di soci vignaioli abruzzesi in cui si raggruppano 3.000 famiglie unite dal rispetto per la natura. La sede principale, l'imponente cantina, si trova a Ortona, in provincia di Chieti. Pochi chilometri la separano dal mare. Qualcuno in più dai primi rilievi degli Appennini. Nel mezzo c'è un altro mare. E' quello rappresentato dalle tante vigne che suddividono ordinatamente la campagna circostante. Basti pensare che sono circa 6.000 gli ettari di vigneto che fanno capo alla Citra e che la cantina è dotata di ben due linee di imbottigliamento capaci di sfornare 20.000 bottiglie di vino l'ora. Ma questi numeri non devono spaventare. Anche se grande, e Codice Citra lo è davvero, questa cantina non ha mai perso il gusto (e il piacere) di produrre buoni vini. Profondamente legati al loro territorio di origine, da 45 anni, sono un punto di riferimento per la regione.

La Vigna

Terreno Esposizione Sud-est

Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Abruzzo

Uve 100% Montepulciano d'Abruzzo

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione le uve raccolte vengono tradizionalmente vinificate mediante una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Durante la fermentazione, il mosto estratto viene frequentemente rimontato sul cappello di vinacce. Il vino decanta in vasche di acciaio inossidabile a completamento della fermentazione malolattica, alla fine, invecchia in botti di legno per esaltarne le caratteristiche organolettiche. Affinamento: 24 / 36 mesi.

Sensazioni Colore: rosso carico con leggeri riflessi violacei. Olfatto: intenso con note di frutti di bosco ed amarena. Ha profumi di notevole complessità in cui gli aromi balsamici ed il fruttato si coniugano alle note speziate. Gusto: elegante dalla ricca trama tannica. Le sensazioni retrolfattive sono caratterizzate da frutta rossa (amarena) amalgamate a sentori di spezie e liquirizia, con un finale complesso 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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821