



ACQUISTATO IL

Cerasuolo D'Abruzzo DOC

2022

Il più classico dei vini abruzzesi



Se pensi all'Abruzzo non puoi non immaginare un calice di un fresco vino rosato. Non un vino sottile, ma un calice ricco e concentrato, fin dall'aspetto. Caratterizzato da quel bel colore rosa intenso che ricorda la ciliegia, o cerasa. Quasi fosse un vino rosso, solo appena più scarico. Frutto della sapiente lavorazione dell'uva più rappresentativa dell'Abruzzo, il Montepulciano, questo vino racchiude in sé tutte le note olfattive più tipiche dell'uva. E se del colore abbiamo già parlato, grazie a una sapiente lavorazione in cantina che prevede solo l'uso di acciaio, questo Cerasuolo d'Abruzzo DOC si caratterizza per un profumo intenso, fruttato, floreale, con un finale leggermente erbaceo. In bocca, infine, è caldo, grazie anche ai suoi 13 gradi, con un giusto mix tra freschezza, sapidità e struttura.

Fa parte della storia dell'Abruzzo, questa interessante realtà produttiva. La Cantina Mazzarosa Devincenzi, infatti, nacque nel periodo della creazione del Regno d'Italia per opera del Senatore Giuseppe Devincenzi che ebbe numerosi incarichi prima nel parlamento del Regno delle Due Sicilie e successivamente nel Regno d'Italia. Terminata la sua felice esperienza politica, il senatore tornò nella sua terra natia e costruì quella che per i tempi poteva essere considerata una cantina innovativa, anche sotto un aspetto tecnologico. Ma non solo. Tra le altre cose, infatti, fu proprio grazie al lavoro del Senatore se in Abruzzo vennero per la prima volta introdotti vitigni sconosciuti come il Malbec e il Pinot. Da allora, tra matrimoni e passaggi generazionali, l'azienda è stata rinnovata e condotta con passione, restando un punto di riferimento qualitativo per l'area del teramano.

La Vigna

Terreno	Argilloso di medio impasto (argilla rossa),
Esposizione	Sud-Ovest, 100m s.l.m.
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	4000 ceppi ad ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosato Fermo Secco DOC
Provenienza	Abruzzo
Uve	Montepulciano d'Abruzzo 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Pesce
Vinificazione	Vinificato in bianco, pressatura soffice e sfecciatura a freddo e fermentazione a temperatura controllata.
Sensazioni	Intenso, fruttato, floreale, e leggermente erbaceo, caldo, morbido, fresco, sapido, di grande struttura ed equilibrato.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821